

Sarme od listova blitve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za fil:

- **300 gm**levenog mesa
- **30 g**obarenog pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 kašičice** aleva paprike
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** ulja
- **3-4 veze**blitve
- so
- biber

Za preliv:

- **200 ml**vode
- **100 ml**neutralne pavlake
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Listove blitve oprati i ostaviti ih u vrelu vodu 5 minuta da se mogu savjati. Meso i crni luk sjediniti pa, dodati pirinac, biber, suvi zacin, so, alevu papriku i ulje, posolite i sve dobro izmešati. Ovom masom filovati listove i uvijati sarme.

Preliv: Vodu, puter, kiselu pavlaku, neutralnu pavlaku i zacin staviti da provri kad provri preliti preko sarmica.

Sarme zapeci u rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. NAPOMENA: Kuvana sarma treba da ima malo preлива, poslužiti tople uz kiselo mleko. Prijatno.

Savet