

## **Sarmice od zelja (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog mesa
- **2** glavice crni luk
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 šoljepirinca**
- **1 kašikazacinsko bilje**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **1/2 kašicice aleve paprike**
- **20 listova zelja**

### **Priprema**

Zelje oprati i zaceci žilice. Staviti u vanglicu i sipati vrucu vodu preko njih. Poklopiti par minuta i ostavite da bi se listovi lakše savijali. Na maslinovom ulju staviti sitno secen crni luk. Propržiti ga dok ne dobije staklast izgled. Dodati mleveno meso i mešati dok meso ne promeni boju. Posoliti, pobiberiti, dodati alevu papriku i pirinac. Smesu lepo sjediniti, skloniti sa ringle i pustiti nekoliko minuta da se prohladi. Na svakom listu staviti po 1 kašicicu fila, zelje smotati sa jedne i druge strane i zaviti sarmu. Postupak ponoviti dok ne potrošite sve sastojke. Šerpu sa sarmom od zelja naliti sa 2 dl vode i kuvati na laganoj vatri 60 minuta. U toku kuhanja ako je potrebno dodajte još malo vode. Kiselo mleko je idealno za ovakvu vrstu sarme.

Uživajte u divnom rucku i iskoristite sve hranljive sastojke koje prolece nudi. Prijatno !

## **Savet**