

Sarmice od zelja (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **2** glavicecrni luk
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 šolj**pirinca
- **1 kašik**azacinsko bilje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1/2 kašice**aleve paprike
- **20 listova**zelja

Priprema

Zelje oprati i zaceci žilice. Staviti u vanglicu i sipati vruću 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 kašičicu 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 kuvanja 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