Sarmice od zelja (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 listova**zelja
- **150 g**pirinca
- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crvenog luka
- **malo**soli
- **malo**mlevenog bibera
- **1 kašicica**slatke crvene paprike
- **1**jaje
- **malo**maslinovog ulja

Priprema

Prvo pripremiti pirinac: U šerpi zagrejati malo ulja, na kojem kratko propržimo pirinac pa zalijemo sa 450 ml. vode i dodamo zacine prema želji (so, bosiljak, majcina dušica). Kuvamo na laganoj vatri cca. pola sata (zavisno od vrste pirinca), odnosno dok voda ne ispari. Dok se pirinac dinsta pripremamo mesni nadev: Crveni luk ољuštimo i sitno iseckamo. U tiganju na malo maslinovog ulja propržiti iseckani luk da bude staklast, te dodati mešano mleveno meso (u istom omjeru po 100 g svinjsko, pilece i junece meso), so, mleveni biber i mlevenu crvenu papriku i propržiti (10-15 minuta). Prodinstani pirinac i propršeno meso sjediniti i ostavit da se nadev ohladi. U ohlaeni nadev dodati 1 jaje i ravnomerno izmešati. Dok se nadev hladi pripremati zelje: Svakom listu zelja oštrim nožem istanjiti glavnu žilu lista celom dužinom.

U lonac staviti 2 litre vode i šaku soli te staviti na vatru da prokljuca. Listove zelja oprati pod tekucom vodom, te preliti vrelom slanom vodom u dva navrata po 10 listova unakrsno složenih i cim se izvade iz vode listove odmah razdvajati da se ne bi slepili. Na svaki pojedinacni list staviti kašiku nadeva.

Lagano preklopiti stranice i uviti sarmice.

U šerpu u kojoj ce se kuvati sarmice staviti maslinovog ulja da pokrije dno. Sarmice gusto poreati u šerpu i preliti sa 250 ml vode (kojoj smo dodali prstohvat soli), odnosno toliko vode da ogreznu.

Kuvati na laganoj vatri cca 45 minuta, dok voda ne ispari.

Služiti sa ovcjim kiselim mlekom.

Savet

Konano je došao april i sa njime se pojavilo i zelje na pijaci. Ovo je jedno izuzetno jelo koje se nažalost može raditi veoma kratko vreme jer kod nas na pijaci zelja ima samo u prvoj polovini aprila. Vrlo retko se može nabaviti i do kraja aprila. Pretpostavljam da su mnogi ve pravili sarmice od zelja, ali ne baš na ovakav nain.