

Sarmice iz tavce-gravce



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 komada** vinovog lista
- **500 g** mešanog mlevenog mesa
- **1/2 kg** crnog luka
- **2** šargarepe
- **100 g** pirinca
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** soli
- **1 dl** suncokretovog ulja
- **1/2 kašice** crnog bibera
- **1 kašika** brašna mekog
- **1 kašika** mlevene paprike (ne ljute)

Priprema

Luka, šargarepu sitno iseckati i staviti u šerpi da se dinsta na srednjoj temperaturi, (ja dodam malo vode i kašiku suvog biljnog zacina da bi se brzo luka upržio). Dodati mleveno meso i pržiti još 15 minuta da bi se masa izjednacila. Na kraju dodati opranog pirinca, promešati masu, zaciniti zacinom, posoliti i pobiberiti fil.

Na šporetu staviti šerpu sa vodom da uzavri, pa svaki vinov list malo probariti u vreloj vodi..

Vinove listove ostaviti da se malo prohlade.

Na tanjiru staviti vinov list pa dodati kašiku smese i uviti u rolnicu.

Sve dok ima smese i lista uvijati rolnice, pa ih re?ati u zemljano tavce. Preliti ih vodom i staviti u zagrejanu rerni na 200 C - 30 minuta da se peku.

U tiganju zavrelom ulju dodati brašno i upržiiti sa alevom paprikom. Vrelu zapršku preliter preko sarmica i vratiti ih nazad u rernu. Služiiti dok su vruce sa kiselim mlekom i domacim hlebom.

Savet

Sarmica u vinovom listu je posebno ukusna kada se priprema u zemljanom Tav?e-grav?e. Služiiti uz kiselo mleko. Prijatno!