

## **Sarmice od blitve (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 gm** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **3** šargarepe
- **1** **čašapirinca**
- **1 veza** svežeg peršuna
- **1/2** šoljeulja
- **2** **veze** blitve
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** mlevenog kima
- **1 kašičica** miroije

### **Priprema**

U kipućoj vodi kratko obarite listove blitve. Sameljite u blenderu luk, sargarepu i persun, dodajte mlevenom mesu i upržite na ulju. Operite i skuvajte pirinac. Ocistite od blitve onaj tvrdji deo drske, beli, pa zavijajte sarmice. Dve kasike fila ako je list krupniji. Složite u pleh i svaku sarmicu pricvrstite cackalicom. Prelijte malo uljem i sipajte pola soljice vode pa zapecite u rerni.

### **Savet**

Poslužite uz kiselu pavlaku.