

Sarmice od vinove loze



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mešanog mlevenog mesa
- **30 listova**vinove loze
- **50 g**suvog mesa
- **1 št**apraziluka
- **po želji**suvog biljnog zacina
- **malocr**vene slatke paprike
- **malok**urkume
- **2-3 cen**abelog luka
- **1 šolj**apirinca

Priprema

Prvo popariti vinovu lozu, 5-7 minuta. Zatim, mleveno meso i praziluk dinstati 10 minuta, dodati suvo meso i pirinac nastaviti sa dinstanjem. Ondak zaciniti, i puniti vinovu lozu.

Staviti jedan list vinove loze pa staviti smesu od mesa preklopiti sa ivicama sa strane i umotati. Reati u šerpu.... Kad poreate sve u šerpu naliti vodom i aleva paprikom. I kuvati na ringlu 30 minuta, pa staviti u predhodno zagrejanu rernu na 250 stepeni 10 minuta.

Savet

Služiti uz kiselo mleko. Prijatno