

Sarmice od blitve (3)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15 listova** blitve
- **300 g** mlevenog mesa
- **50 g**pirinca
- 1 paradajz
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 kašicice** kurkume
- malocrvene slatke paprike
- **po želji** soli

Priprema

Prvo u vecu šerpu staviti vodu da prokljuca. Kada je voda prokljucala skloniti sa vatre i potopiti listove blitve 5 minuta. Zatim ih izvadite iz vode i ostaviti da se prohlade.

U tiganj staviti malo ulja i propržiti crni luk, zatim dodati mleveno meso i doliti vode, dinstati 10 minuta. Zatim dodati pirinac i oljušten i iseckan paradajz. I dinstati još 20-ak minuta.

Kada je meso gotovo, puniti blitve. Staviti jedan list, na njega dve kašicice mesa i uviti, (preklopiti prvo bocne strane i uvijati u krug).

Zatim, sarmice reati u vatrostalnu šerpu, preliti ih vodom da ogrezne, staviti preko foliju i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 30-ak minuta.

Savet

Služiti uz kiselo mleko. Prijatno.