

Zapecene sarmice od kelja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 vecih listovakelja**
- **300 gmlevenog mesa**
- **1 šargarepa**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **50 gpirinca**
- **3jajeta**
- **100 mlkisele pavlake**
- **50 ml mleka**
- **oko 100 gkackavalja**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **malosleve paprike**
- **malorigana**
- **maloperšuna**
- **1 kašikaulja**

Priprema

Na malo ulja proprziti sitno seckani luk, dodati rendanu šargarepu i pirinac pa dinstati 5 minuta sa malo vode. Zatim dodati mleveno meso i sve zacine. Dinstati još 15ak minuta dok meso ne bude gotovo. U vecu šerpu sipati vodu sa malo soli i staviti da provri. Za to vreme operemo ocistimo listove kelja. U kljucalu vodu ubaciti sve listove i kuvati ih 2-3 minuta.

Ne treba ih previše kuvati da ne bi izgubili boju i da se ne raspadnu. Kada su gotovi izvaditi ih i preliti hladnom vodom. Zatim možemo uvijati sarmice uobicajeno. Na list kelja stavimo po 2 kašike smese od mesa i uvijemo.

Od ove kolicine se dobije 9-10 sarmica. Treba ih poreati što bliže da bi se lepše zapekle.

U posebnu ciniju pomesamo jaja, pavlaku i mleko.

Smesu prelijemo preko sarmica i pomeramo ih da lepo doe smesa do dna posude u kojoj ih pecemo. Rernu zagrejemo na 200C. I sarmice pecemo nekih 20 minuta.

Kada je na pola peceno izvadimo ih i pospemo sa rendanim kackavaljem pa vratimo u rernu još nekih 15ak minuta dok ne porumene. Služiti uz pavlaku ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet

Probajte i praviete ih stalno...