

Posne paprike i sarmice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** glavic crnog luka
- **2** strukapraziluka
- **10** kašika mlevenih oraha
- **3** šoljice pirinca
- **3** kašice aleve paprike
- **malobibera**
- **malosoli**
- **maloulja**
- **po potrebi** suve paprike
- **po potrebi** listovi vinove loze

Priprema

Paprike potopiti u vrelu vodu i ostaviti nekoliko minuta da omekšaju. Listove vinove loze preliti provrelom vodom, ostaviti da odstoje dok listovi ne omekšaju i pocnu da menjaju boju.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati praziluk, posoliti i lepo upržiti. Zatim dodati pirinac, mlevene orahe, alevu papriku i zaciniti po ukusu. Dobro promešati da se sve lepo sjedini.

Puniti paprike. Na svaki list vinove loze staviti kašiku fila i formirati sarmicu.

Paprike i sarmice porežati u podmazan zemljani sud i zapeći u zagrejanom rerni.

Savet