

Posne paprike i sarmice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 glavicacrнog luka**
- **2 strukapraziluka**
- **10 kašikamlevenih oraha**
- **3 šoljicepirinca**
- **3 kašicicealeve paprike**
- **malobibera**
- **malosoli**
- **maloulja**
- **po potrebisuve paprike**
- **po potrebi listovi vinove loze**

Priprema

Paprike potopiti u vrelu vodu i ostaviti nekoliko minuta da omešaju. Listove vinove loze preliti provreloм vodom, ostaviti da odstoje dok listovi ne omešaju 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 poreati u podmazan zemljani sud i zapeci u zagrejanoj rerni.

Savet