

Sarmice od vinovog lista



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gm** levenog mesa
- **1/2 šolj** pirinca
- **3 glavice** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **po potrebi** ulja
- **po potrebi** vinovog lista
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** karija
- **2 kašicice** aleva paprike

Priprema

Pirinac oprati i naliti vodom. Na ulju upržiti saseckani luk i šargarepu, pa kada se lepo uprži, šargarepa postane mekana i luk staklast dodati pirinac i meso. Mešati da se svi sastojci sjedine i pržiti još malo. Ako je potrebno dolijte malo ulja i vode da ne zagori.

Kada se smesa uprži dodati suvi biljni zacin, origano, bosiljak, kari i alevu papriku. Lepo promešati da se zacini sjedine sa smesom.

Na list stavljati po kašiku smese, uviti u sarmicu i reati u vatrostalnu posudu.

Sarmice naliti vodom, poklopiti i staviti da se krcaju na 200 stepeni, dok voda malo ne ispari i sarmice se lepo zapeku.

Savet

Poslužiti tople :)