

Sarma od blitve



Sastojci

Potrebno je:

- oko 20 lista blitve
- 300 g mlevenog mesa
- 2 kašike pirinca
- biber
- so
- zacin
- 2 vece glavice crnog luka
- ulja

Priprema

Isecite luk na kockice i propržiti na ulju sa malo soli dok luk ne smeksa.

Dodati mleveno meso, zacin i biber pa i to proprziti, dodati pirinca i 5 seckanih listova blitve.

Ostale listove blitve list po list puniti smesom i motati kao za sarmu.

Kuvati sa malo vode u šerpi nekih 30 minuta.