

Sarmice od zelja sa suvim kostima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** vezezelja
- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **100** g korena celera
- **1** veka šargarepa
- **40** g pirinca
- **300** g suvih kostiju
- **1** kašika vinjske masti
- **1** kašica soli
- **1** kašica mlevene paprike
- **po ukusu** bibera

Priprema

Pirinac stsviti u manji sud i naliti vodom. Voda treba da pirinac malo prekrije, kuvati ga nekoliko minuta. Poklopiti i ostaviti pirinac na isključenoj ringli da nabubri i upije ostatak vode. U sud staviti luka signo iseckan, posoliti i prodinstati na masti ili ulju dok ne omekša.

Dok se luk dinsta naredati celer i šargarepu. U luk dodati celer, šargarepu, meso mleveno i dinstati sve zajedno nekoliko minuta. Fil od mesa skloniti sa vatre, dodati skuvani pirinac, biber po ukusu i mlevenu papriku.

Zelje oprati, istanjiti drsku, preliti ga sa vrelom vodom, ostaviti ga poklopljeno oko 5 minuta da odstoji da omekša. Na nalicje lista staviti punu kašiki fila, preklopiti levu i desnu stranu lista preko fila ka sredini i uviti sarmicu.

Sarmicu reži jednu do druge u tavecu, ili duguljastoj tepsiji zajedno sa komadicima suvih kostiju. Naliti vodom da ogrezne, kuvati da provre. Zatim nastaviti sa kuvanjem na laganoj vatri oko 30 minuta.

Zagrejati rernu na 200°C, staviti sarmice u zagrejanu rernu da se zapecu oko 15 minuta. Napraviti zapršku, u tiganju zagrejati malo ulja, dodati kašiku brašna i pola kašicice mlevene paprike. Vrelom zaprškom preliti preko zapecenih sarmica.

Sarmice vratiti nazad u rernu, rernu isključiti. Sarmice ostaviti na toplom do posluženja. Tople sarmice služiti uz kiselo mleko.

Savet

Sarmice od zelja sa suvim kostima je pikantno i ukusno jelo. Može se sarmica spremiti na razne načine, sa blitvom. Sarmice mogu biti i posne sa filom od pirinca. Sve zavisi od ukusa i volje. Služiti uz kiselo mleko da se dopuni još bolji ukus i njena slast. Prijatno!