

Sarmice od blitve



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2**šargarepe
- **1**tikvica
- **1/2** šoljeintegralnog pirinac
- **po potrebi**listovi blitve
- **malo**svežeg peršuna
- **malo** bibera
- **malo** karija
- **malo** ?umbira u prahu
- **malo** belog luka u prahu
- **2 kašacice**aleve paprike
- **po ukusu** soli

Priprema

Integralni pirinac oprati i skuvati. Luk i šargarepu oprati, ocistiti i saseckati. Propržiti na malo ulja i sa malo soli. Tikvicu oprati i narendati. Listice blitve popariti kipućom vodom na par minuta kako bi omekšao središnji deo, kako mi mogla da se ubije sarmice.

Proprženom luku i šargarepu dodati mlevenog meso i upržiti još malo. Dodati biber, kari, ?umbir i aleve papriku

pa sve sjediniti. Dodati skuvani pirinac, narendanu tikvicu i malo svežeg, naseckanog peršuna pa sve sjediniti.

Sve pržiti još kratko uz mešanje da se sastojci sjedine pa uzimati omeškale listice blitve, stavljati fil, po kašiku, dve, zavisno od velicine kosta i uviti u sarmicu.

Sarmice reži u vatrostalnu posudu, naliti malo vodom, poklopiti, i staviti u blago zagrejanu rernu na 200C. Krckati da se sarmice lepo skuvaju pa pri kraju skinuti poklopac da se malo zapeku.

Savet

Poslužiti uz salatu ili pavlaku, kiselo mleko... Prijatno :)