

Sarmice od kelja (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mlevenog juneceg mesa
- 100 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1 kafena kašicica zacina
- so
- biber po ukusu
- glavica kelja

Preliv:

- 1/2 l mleka
- 200 g kisele pavlake
- kockica putera
- peršun

Priprema

200 g pavlake. pomešati sa, pola litre mleka, dodati kockicu putera, staviti peršuna po ukusu, jednu ili pola veze izmešati, staviti na ringlu da provri. Ovo je preliv za sarmice.

U drugu šerpu staviti 2 litra vode i jednu kašicicu soli pustiti da provri i u to dodavati oprane listove kelja, jedan po jedan treba oko 30 sekundi da se list kelja obari u toj vodi. Zatim obarene listove kelja preliterati sa hladnom vodom.

Fil pripremiti na sledeci nacin: U mleveno meso dodati sitno iseckanu glavicu luka, ne obaren pirinac, zacin, so, biber, dobro izmešati, a da fil ne bude tvrd. Dodati 3 kašike ulja i 50 g vode, sve još jednom izmešati i na listove kelja stavljati po kašiku fila i uvitijati kao i klasicnu sarmu od kupusa.

U pouljenu tepsiju redjati sarmice, preliti ih prelivom od mleka i kisele pavlake. Tepsiju pokriti alu folijom i staviti na 60 minuta u rernu na 220 stepeni.

Servirati uz pecen krompir i mlad sir. Prijatno!