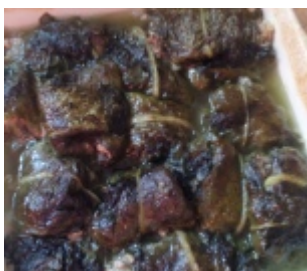


Zelje sarmice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **15 listovazelja**
- **300 gmešanog mlevenog mesa**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1/2 šolje pirinca**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**

Priprema

Zelje oprati, i ocistiti. Možete malo i iseci kraj žile nožem.

Zatim, na malo ulja propržiti crni luk, dodati mleveno meso i dinstati. Zatim dodati, pirinac zaciniti i dinstajte 10ak minuta. Zatim, tom smesom puniti zelje.

Na sredinu zelja staviti kašiku smese, preko piti sa strane i uviti unapred. Reati u vatrostalnu ciniju. Doliti vode da ogrezne. I peci u predhodno zagrejanoj rerni 20 minuta na 220 stepeni.

Savet

Tokom peenja možete sarmice prekriti folijom. Služiti uz kiselu pavlaku. Prijatno.