

## *Sarmice od listine*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **3** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** vezelistine (4x10 listova)
- **650** gmlevenog juneceg mesa
- **2. srednje glavice**crnog luka
- **100** gdimljene slanine
- **2.**šargarepe
- **100** gpirinca
- **1.**jaje
- **2-3** cenabelog luka
- **1,5** dlulja
- **1-2** kašikemasti
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**svog zacina
- **po ukusu**aleve paprike
- **po ukusu**bibera
- kiselo mleko

## **Priprema**

Listini nožem iseci zadebljanje.

Kad ocistite svu listinu stavite je u vecu vanglu.

Ključalom vodom prelijte listinu da je voda prekrije. Na listinu stavite neki teži poklopac, tepsiju ili šerpicu punu vode da pritisne listinu da stoji u ključaloj vodi. Ostaviti je da omekša u toj vodi. Posle 10-15 minuta

pažljivo uz pomoć dve veće pljosnate varjace okrenuti svu listinu na drugu stranu.

Za to vreme spremiti fil. Na ulju propržiti sitno seckan crni luk i dimljenu slaninu isecenu na sitne kockice.

Dodati meso, začine i šargarepu.

Meso propržiti kratko samo da promeni boju. Skinuti sa vatre i umešati pirinac, a kad se malo prohladi umešati jaje. Probati fil, pa ako treba dodati još začina.

Veći sud podmazati sa masću pa staviti 3-4 lista listine po dnu suda.

Uzimati po list listine i stavljati na njega kašiku fila i uviti sarmicu. Sarmice slagati i kad se popuni prvi red između sarmica staviti nekoliko kožura od slanine (ako je domaća) i par šnita slanine. Posuti malo aleva paprike i začina. Složiti i drugi red sarmica ponavljajući postupak.

Kada složite sve sarmice sipajte malo ulja po njima i pokrijte ih sa 3-4 lista listine. Na par mesta stavite grudvicu masti. Naliti vodom da ogrežnu sarmice.

Kada proključaju kuvati ih na tihoj vatri oko 2 sata što zavisi dali je listina mlađa ili starija. Gotovu listinu skloniti sa vatre.

Sarmice služiti sa kiselim mlekom.

## **Savet**

Listina je vrsta kupusa koji ne glavicica tj. ne savija se u glavicu. Ima je u proleće i u jesen. Sarmice od listine su veoma zdravo, ukusno i lagano jelo. Kiselo mleko mu daje posebno lep ukus. Od ove mere ja sam napravila 35 sarmica.