

## *Sarmice u vinovoj lozi*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **30** mladih listova vinove loze (da nisu prskani!!)
- vrela voda
- so

#### **Fil:**

- **1/2 kg** mlevenog juneceg mesa
- **100 g** pirinca
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 cešnj**abelog luka
- **1 vezica** peršuna
- **2 kašicice** aleve paprike
- **3 kašicice** suvog biljnog zacina (ili po ukusu)
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- ulje

#### **Za preliv:**

- **1,5 kašika** brašna
- **300 ml** kisele pavlake
- voda, u koju su se kuvale sarmice

**... i još:**

- 2struka, sveže, mirošije

## **Priprema**

Listove vinove loze dobro oprati i staviti u dublju vanglicu. Vrelu vodu posoliti (dve kašičice su dovoljne) i prekriti listove. Pritisnuti ih tačno i ostaviti da odstoje pola sata. Zatim ih izvaditi iz vode i staviti u cetku, da se ocede, dok se spremi fil.

Fil: Pirinac dobro isprati, pod mlazom hladne vode. Staviti vodu da provri, pa ubaciti pirinac i kuvati ga, da bude poluskuvan. Odmah ga procediti, isprati hladnom vodom i ostaviti na stranu.

Na malo ulja staviti da se prže, sitno, iseckani crni i beli luk. Kada luk, malo, omekša, skloniti ga sa vatre i ohladiti.

Mleveno meso staviti u dublju posudu, pa dodati biozacin, biber i alevu papriku, Promešati da se zacini sjedine sa mesom. Zatim ubaciti pripremljeni luk, pirinac i, sitno, iseckani peršun. Još jedanput, dobro, promešati.

Na pripremljene listove stavljeni po malo fila i uvijati sarmice. Sarmice reži u odgovarajuću posudu (ja sam ih režala u zemljanu posudu), mogu i dva reda, jedne preko drugih (kao što je bio slučaj kod mene). Sa strane staviti svežu mirošiju. Poređane sarmice prekriti vrelom vodom, poklopiti i staviti da se kuvaju na tihoj temperaturi (naime, kod mene je brojčanik : 1 - 1,5 - 2 -2,5 -3, ja sam ih kuvala na 1,5). Morate da se naoružate strpljenjem dok prokuvaju, na toj temperaturi. Ali, sigurni ste da se ni jedna sarmica neće odviti, ostace lepo umotane. Od momenta ključanja kuvati sarmice, na istoj temperaturi, jedan sat.

Preliv: Posle jednog sata skloniti sarmice sa vatre, otklopiti, nagnuti posudu, i izvaditi tečnost, u koju su se kuvale. Ostaviti samo malo tečnosti, da sarmice ne ostanu potpuno suve. Brašno staviti u manju šerpicu i, sa vrlo malo hladne vode, ga razmutiti, žicom za mucenje. Dodati kiselu pavlaku i umutiti. Na kraju sipati odvojenu tečnost i sjediniti. Treba da se dobije preliv, gustine ređeg sosa, pa ako treba dodati još vode. Staviti biozacin po ukusu i prekriti preko sarmica. Protresti posudu sa sarmama, da preliv prodre i na donji red sarmica.

Posudu sa sarmama staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 190 stepeni, da se zapeku. Poslužiti ih sa jogurtom, kiselim mlekom, kiselim pavlakom...

## **Savet**