

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 glavicacrno** luka
- **2 cešnjabelog** 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 kojo su se kuvali sarmice

... i još:

- 2struka, sveže, miroije

Preparacija

Listove vinove loze dobro oprati i staviti u dublju vanglicu. Vrelu vodu posoliti (dve kašicice su dovoljne) i preliti listove. Pritisnuti ih tacnom 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, omeša, 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 stavljati po malo fila i uvijati sarmice. Sarmice reati u odgovarajuću posudu (ja sam ih reala u zemljanoj posudu), mogu i dva reda, jedne preko drugih (kao što je bio slučaj kod mene). Sa strane staviti svežu miroiju. Poreane sarmice preliti 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 tehnost, u kojoj su se kuvale. Ostaviti samo malo tehnosti, 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 tehnost i sjediniti. Treba da se dobije preliv, gustine reeg sosa, pa ako treba dodati još vode. Staviti biozacin po ukusu i preliti 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, kiselom pavlakom...

Savet