

## **Sarmice od blitve**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 vezeblitve**
- **300 gmlevenog mesa**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **2šargarepe**
- **1/2 šoljepirinca**
- **1 dlparadajz soka**
- **300 gsuvog mesa**
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po potrebiulja**

## **Priprema**

Blitvu oprati i ocistiti. Zadebljanja na sredini pažljivo ukloniti. Zatim list po list stavljati u slanu kipucu vodu, kako bi listovi omešali (ne treba ih dugo kuvati). Na ulju propržiti sitno seckani crni luk i rendanu šargarepu. Zatim dodati mleveno meso. Propržiti sve zajedno par minuta, pa dodati ocišcen i opran pirinac. Sve naliti paradajz sokom. Krckati dok pirinac ne omeša. Zaciniti po ukusu solju i suvim biljnim zacinom. Kada je pirinac omešao, tiganj skloniti sa vatre i malo prohladiti fil.

Na svaki list stavljati po kašicicu-dve fila (u zavisnosti od velicine lista) i uvijati sarne uobicajeno. Reati ih u podmazani zemljani lonac.

Izmeu sarmica poreati suvo meso. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

## Savet