

Sarmice od blitve



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** vezeblitve
- **300** gmlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1/2** šoljepirinca
- **1** dl paradajz soka
- **300** gsuvog mesa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Blitvu oprati i ocistiti. Zadebljanja na sredini pažljivo ukloniti. Zatim list po list stavljati u slanu kipucu vodu, kako bi listovi omekšali (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 očišćen i opran pirinac. Sve naliti paradajz sokom. Krckati dok pirinac ne omekša. Zaciniti po ukusu solju i suvim biljnim zacinom. Kada je pirinac omekšao, tiganj skloniti sa vatre i malo prohladiti fil.

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

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

Savet