

Sarmice od kelja (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicakelja**
- **1 glavicacrнog luka**
- **100 gpirinca**
- **2šargarepe**
- **po potrebiulja**
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog biljnog zacina**

Priprema

Kelj iscepkati na listove, pa svaki list blanširati nakratko u slanoj, kipucoj vodi kako bi omekšao. Prohladiti, pa ukloniti zadebljanja sa sredine. Crni luk dinstati na malo ulja, dodati mu rendanu šargarepu i sve zajedno prodinstati. Dodati pirinac, naliti sa malo vode i nastaviti sa dinstanjem dok pirinac ne bude skuvan. Posoliti i zaciniti po ukusu, pa skloniti sa vatre i prohladiti.

Na svaki list kelja stavljati po kašicicu- dve pripremljenog fila i uvijati sarmice.

Postupak ponavljati dok se pripremljeni materijal ne potroši. Sarmice raati u zemljani sud podmazan uljem.

Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 50 minuta.

Savet