

Sarajevski sahan



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** levene jagnjetine
- **1** šoljica pirinca
- **nekoliko** paprika
- **nekoliko** paradajza
- **1-2** tikvice
- **1** crni luk
- **1-2** šargarepe
- **nekoliko** listova vinove loze
- **1** jaje
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Saft:

- **1** kašika paradajz pirea
- **1-2** kašice aleve paprike
- **700-1000 ml** goveje supe
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** biber

Priprema

Listove vinove loze kratko obariti, da omekšaju i ohladiti. Tikvice oljuštiti, preseći na deblje kolutove pa

izdubiti. Paprike oprati i odstraniti im semenu ložu. Opranim paradajzima iseci poklopcice i njih izdubiti. U ciniji pomešati meso, obaren pirinac, rendani crni luk, beli luk i šargarepu. Dodati jaje, so i biber, pa zaciniti po ukusu. Lepo umesiti masu i puniti povrce. Nadenuti i uviti listove vinove loze. Zemljanu ciniju nauljiti i poreati punjene paprike, tikvice, paradajz i sarmice. Staviti da se peku desetak minuta na 200 stepeni. Za to vreme pripremiti saft tako što na malo maslaca propržimo paradajz pire, dodamo alevu papriku, pa kad zamiriše, nalijemo toplu goveu supu. Zacinimo je po želji, a onda prelijemo preko povrca. Ako je potrebno, prekriti alu-folijom, ostaviti da se pece dok povrce ne omekša. Pred kraj skloniti foliju da se zapece, poslužiti uz kiselu pavlaku.

Savet