

Sarmice od zelja (7)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 vecih liskizelja**
- **300 gmlevenog mešanog mesa**
- **2 srednjakrompira**
- **1 manjašargarepa**
- **1crni luk**
- **2 cenabelog luka**
- **1/2 manje šoljepirinca**
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- sveži peršun
- **maloulja**

Još:

- **2jajeta**
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **1/2 cašemleka**
- so

Priprema

Prvo pripremimo fil na sledeći nacin: isecemo luk na kockice i propržimo na ulju, zatim dodamo mleveno meso, narendani krompir i rendanu šargarepu, sve kratko propržimo, pred kraj dodamo pirinca koji smo predhodno

skuvali. Na kraju dodamo so, biber, suvi biljni zacin po ukusu, beli luk sitno seckani i peršun i sklonimo sa vatre. Ostavimo da se fil ohladi.

Dok se hladi fil ocistimo liske zelja od drški i spustimo ih kratko u kljucalu vodu, svega 1-2 minuta kako vi se naparile i mogle lako da se savijaju bez pucanja. Kada smo to uradili formiramo sarmice.

Na sredinu svake liske stavimo jednu ravnu kašiku fila i prvo savijemo ivice po širini, a onda uvijamo sarmicu od uže strane lista prema široj strani. Ponovimo postupak sa ostatkom materijala. Sarmice slažemo u nauljenu tepsiju.

Kada smo ih složili nalijemo ih sa malo vode, oko pola caše i stavimo na vatru da vri dok voda ne uvri skoro u potpunosti. Kada voda uvri ubacimo u rernu da se pece nekikh 15 minuta na 200 stepeni. Nakon 15 minuta prelijemo sarmice sa umucenim jajetom sa pavlakom i mlekom, u ti smesu možemo dodati malo soli i vratimo da se zapece sve još desetak minuta.

Savet

Služiti uz kiselo mleko ili jogurt.