

Sarmice od blitve (4)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 vecihlistova blitve**
- **malo soli**
- **oko 600 ml vode**
- **300 g mešanog mlevenog mesa**
- **1 glavica ljubicasto luka**
- **1 srednja šargarepa**
- **30 g kuvanog pirinca**
- **1 kašikaseckanog peršuna**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- **po ukusu biber**

Preliv:

- **4 kašike ulja**
- **1 jaje**
- **1/2 caše (180 ml) kiselog mleka**
- **50 ml mleka**

Priprema

Listove blitve lepo oprati. Drške iseci. 600 ml vode posoliti i staviti na ringlu da provri. Kad provri smanjiti temperaturu i kroz vodu pažljivo provlaci listove blitve, samon koliko da omekšaju. Listove stavljati sa strane da se malo prohlade. Saseckati crni luk i šargarepu i propržiti na malo ulja.

Dodati meso kratko upržiti, dodati zacine i pirinac. Izmešati i jos malo upržiti i fil je spreman.

Na listu blitve staviti kašiku fila.

Bocne strane lista saviti ka unutra. I smotati sarmicu. Blago je stisnuti.

Sarmice reati u vatrostalnoj posudi. Preliv: Umutiti jaje, malo posoliti dodati kiselo mleko, ulje i obicno mleko. Izmešati i prelitи preko sarmica.

Peci sarmice na 200 C oko 20 minuta.

Služiti toplo jelo uz dodatak kisele pavlake ili sira! Prijatno!

Savet