

Sarmice u vinovom listu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebi** lista od vinove loze
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **300 g** mlevenog mesa
- **malo** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **2 kašičice** aleve paprike

Priprema

Luk i šargarepu ocistiti. Luk saseckati na kockice, šargarepu narendati i staviti sve da se uprži na malo ulja. Dodati so i povremeno dolivati po malo vode dok povrće ne omekša i lepo se uprži. Dodati zatim meso i začine: kari, biber, bosiljak i na kraju alevu papriku. Sve sjediniti i pržiti još malo. Skloniti sa šporeta i stavljati po kašičicu, dve na svaki list, zaviti u sarmicu i reati u vatrostalnu posudu. Poklopiti, ili pokriti folijom ako nemate poklopac i staviti u rernu na 180 C da se ukrcka i zapece. U toku krckanja dolivati po malo vode ako je potrebno kako sva voda ne bi isparila.

Savet

Poslužiti tople uz salatu, kiselo mleko, pavlaku ...prijatno :)