

Sogan dolma (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 450 g** mljevene junetine
- **100 g** pirinca (okruglo zrno)
- **1** šargarepa
- **malovlasca**
- so
- biber
- mješavina zacina
- **4-5 vecih glavic** crnog luka
- **1 kašika** koncentrata paradajza
- **maloulja**
- **1 kašika** brašna
- **1 kašica** mljevene, crvene paprike
- **1 kašika** sirceta

Priprema

Oguliti luk, pa zarezati vrhove u obliku x. Staviti u ključalu vodu, u koju ste dodali sirce, pa kuhati nekih 7 minuta (luk se ne smije prekuhati). Kuhan luk odmah prebaciti u ledenu vodu. Kada se ohladi, pažljivo razdvajati slojeve. Sjediniti mljeveno meso, pirinac, sitno rendanu šargarepu i sitno rezan vlasac. Dodati zacine (so, biber, mješavina zacina, mljevena crvena paprika). Sve dobro promiješati, pa puniti "košuljice" luka. Redati jednu do druge u šerpu.

Kada se sastojci utroše, preliteri vrelom vodom (tako da voda u potpunosti prekrije lukovice)! Poklopiti poklopcem, pa kuhati oko 40 minuta. Po potrebi dosuti vodu u toku kuhanja. Dodati koncentrat paradajza. Na

malo ulja propržiti brašno, pa dodati i mljevenu papriku, maknuti sa vatre, pa sipati tecnost iz šerpe (nekih 150 ml). Dobro umutiti, da nema grudica. Zatim, sve preliti preko lukovica. Krckati još nekih 5 minuta. Poslužiti toplo.

Savet