

## **Sarmice od blitve**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10 komširih a kracih listova blitve**
- **200 gpileceg mlevenog mesa od batka i karabatka**
- **50 gpirinca**
- **1 cenbelog luka**
- **malomediteranskih zacinskih trava**
- (ružmarin, bosiljak, majcina dušica)
- **malobibera mlevenog**
- **malosoli**
- **malomaslinovog ulja**

#### **Za umak:**

- **1 puna kašikamekog brašna**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **500 mlvode**

### **Priprema**

Prvo pripremiti pirinac. U šerpi zagrejati malo maslinovog ulja i staviti pirinac, kratko ga propržiti te dodati 150 ml vode, so, malo zacinskih trava i suvog biljnog zacina. Smanjiti vatru i na laganoj vatri dinstati cca 30 min. odnosno dok sva voda ne ispari. Dok se pirinac dinsta pripremiti nadev za sarmice. U tiganju zagrejati malo maslinovog ulja, staviti mleveno meso i uz mešanje ga propržiti cca 10-ak minuta. Proprženom mesu dodati so, malo zacinskih trava i mleveni biber i ostaviti sa strane. Kada je pirinac prodinstan dodati ga proprženom

mlevenom mesu i dobro promešati. Listovi blitve su veoma podložni pucanju te se sa njima mora veoma oprezno raditi. Prvo nožem odrezati bele široke drške, a zatim sa lista nožem oprezno odstranite površinski srednji sloj žilica (kao kod kiselog kupusa – princip je isti, samo se sa blitvom mora opreznije raditi da listovi ostanu celi).

Tako pripremljene listove oprati pod tekucom vodom. U šerpi zagrejati slanu vodu. Svaki list blitve posebno provuci kroz vrelu vodu i odložiti na kosu površinu da se cedi.

Na dasku staviti list blitve i na gornji uži deo staviti 1 kašiku nadeva.

Zatim obavite nadev samo jednim rolanjem.

Savijte stranice prema unutra.

Sada pristupite konacnom urolavanju sarmice i tako svaki list na isti nacin.

U šerpi zagrejte malo maslinovog ulja, dodati brašno i kratko propržiti (mora da ostane belo).

Dodati malo suvog biljnog zacina i 250 ml vode i uz mešanje kratko prokuвати. U umak poslagati sarmice i preliti ih sa još 250 ml. vode.

Šerpu poklopiti i na laganoj vatri kuvati 30 minuta.

## **Savet**

U poslednje vreme svake subote na pijaci kupim blitvu. Danas sam u vezama imala 10 lepih širokih a ne previše dugakih listova te sam odluila da napravim sarmice. Ovo mi je bilo prvi put da radim sarmice od blitve i u toku izrade sam osmišljavala recept. Ono što sam sigurno znala da treba da mi budu u belom umaku (jednom jako davno je tatin prijatelj napravio sarmice od vinove loze u belom umaku i iako smo svi bili oduševljeni okusom nije nam htelo odati recept, ali okus još danas oseam u ustima).