

Sogan dolma (4)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** glavica crnog luka
- **400 g** mlevenog mesa
- **1** koren šargarepe
- **100 g** tarane
- **2 kašike** paradajz pirea
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** dlulja
- **1 kašika** brašna
- **1 kašica** azacinske paprike

Priprema

Luk ocistimo sa gornje strane zarežemo u x i redjamo u šerpu i nalijemo vodom u koje smo dodali par kapi sirceta i kuvamo 5 minuta. Odlijemo vrelu vodu i nalijemo hladnom ostavimo da odstoji par minuta.

Meveno meso izmešamo sa zacinima i taranom izrendanom šargarepom i jajetom. Malo umešamo i usitnjeni crni luk koje smo povadili iz sredine.

Ohladjeni luk vadimo iz vode i pažljivo povadimo sredinu.

Napunimo spremljenom smesom i reamo u posudu jedno do drugog da ne mrdaju (da se nebi prevrtale u toku kuvanja).

Nalijemo vodom u koje smo umešali paradajz pire da ogrezne i kuvamo na tihoj vatri oko pola sata.

U zagrejano ulje upržimo brašno i malo usitnjenog crnog luka sklonimo sa vatre umešamo zacinsku papriku i nalijemo softom u koje se kuvao punjeni luk, stavimo da provri i prelijemo preko punjenog luka i stavimo da krcka još par minuta.

Savet

Vrlo ukusno tradicionalno bosansko jelo.