

Sarmice sa blitvom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18** **vecih listova** blitve
- **160 g** crnog luka
- **500 g** mešanog mlevenog mesa (svinjsko i junce)
- **1** **caša** od **100 ml** pirinca
- **2** **kašice** zacinske paprike
- **1** **kašica** mlevenog bibera
- **2** **kašice** suvog biljnog zacina
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1** **veca** izrendana šargarepa
- **80 ml** ulja
- voda

Priprema

Listove blitve ocistiti (odseci drške i pažljivo odseci zadebljanja na listovima), staviti u vunglicu i preliti ključalom vodom. Pritisnuti tanjirirom i ostaviti na stranu, dok se spreml fil.

Crni luk sitno iseckati i staviti ga na zagrejano ulje da se proprži. Dodati mleveno meso pa i njega kratko propržiti, samo da promeni boju. Ubaciti šargarepu i pirinac (koji je prethodno dobro ispran pod mlazom hladne vode) i uz povremeno mešanje nastaviti prženje 2-3 minuta. Zatim dinstati dolivajući po malo vrele vode dok pirinac i meso ne omekšaju, a suvišna tecnost ne ispari. Na kraju ubaciti zacinsku papriku, mleveni biber i suvi biljni zacin. Promešati i probati da li treba dodati još šta od zacina. Skloniti posudu sa šporeta i ostaviti da se fil prohladi.

Listove blitve ocediti. List blitve staviti na radnu površinu i naneti punu kašiku fila. Bocne stranice saviti malo prema sredini i urolati da bi se dobila sarmica.

Sarmice poreati u nauljenu tepsiju (ja sam koristila teflonsku šerpu, vel. 26cm) i preliti ih sa pavlakom za kuvanje. Protresti posudu sa sarmicama da bi se pavlaka ravnomerno rasporedila.

Staviti posudu u zagrejanu rernu na 200 stepeni - 30 minuta.

Sarmice poslužiti sa kiselim mlekom ili jogurtom.

Savet