

Sarmice od blitve (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmlevenog mesa
- **100** gpirinca
- **1** glavica crnog luka
- **1** šargarepa
- **20** listova blitve
- **malo** ulja
- so
- zacini

Priprema

U ključaloj posoljenoj vodi kratko obariti oprane listove blitve. Luk ocistiti i sitno iseci. Šargarepu ocistiti i izrendati. Na malo zagrejanog ulja propržiti mleveno meso, posoliti, dodati šoljicu vode, zatim i luk i šargarepu i prodinstati. Pirinac ocistiti, oprati i obariti. Pomešati ga sa mesom i zaciniti po ukusu.

Fil stavljati na listove blitve, uviti sarmice i reati ih u pleh ili u vatrostalnu posudu namazanu uljem. Sipati pola šoljice vode. Peci oko pola sata u rerni zagrejanom na 200C. Poslužiti tople, uz kiselo mleko. Prijatno!

Savet