Sarmice u vinovom listu

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** crnog luka
- **200 g**mlevenog mesa
- **15-20** lista vinove loze
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice** karija
- **po ukusu** bibera
- **prstohvat** majcine dušice
- **prstohvat**bosiljka
- **prstohvat** ruzmarina
- **1/2 kašicice** peršuna
- **1 kašicica** aleve paprike
- **malo** ulja
- **3-4 cena**belog luka

Priprema

Luk ocistiti i sitno saseckati. Staviti u šerpicu i sipati pola šolje vode i dodati so. Promešati i dinstati na srednje jakoj vatri da luk omekša.

Kada luk omekša dodati mleveno meso, kari, biber, ruzmarin, majcinu dušicu, bosiljak i cen, dva sitno seckanog belog luka. Sve sjediniti i mešati dok se i meso ne uprži.

Na kraju umešati i alevu papriku pa sjediniti sa smesom i praviti sarmice.

Na list staviti po kašiku smese i uviti. U manju šerpicu staviti kašiku, dve ulja i reati sarmice.

Kada ste napravili sve sarmice staviti izmeu 2-3 cena belog luka, prekriti listom i zaliti vodom. Pokriti folijom i staviti u zagrejanoj rerni na 180-200C.

Kada se malo ukrckaju, skinuti foliju da se lepo zapeku.

Savet

Kada su sarmice u vinovom listu ne volim kada su masne pa tako smesu više krkam na vodi, nekad samo malo ulja stavim. ak nekad ni šerpicu ne podmazem, koliko meso pusti masnoe toliko. Nekako su mi nežne i ne volim kada su masne. Poslužiti uz salatu ili kiselo mleko, ako volite. Ja ne volim tako da puna inija salate je sasvim dovoljna. :) Prvi put sam stavila i enove belog luka da se ispeku i odlinog je ukusa :)