Posne sarmice od zelja

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 listova**zelja
- **2 glavice**crnog luka
- **3 srednje**šargarepe
- **2 srednje velicine**krompira
- **150 g**pirinca
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni biber
- **po ukusu**so
- **1.5 dl**ulja

Priprema

Luk iseckamo na sitno krompir i šargarepu narendamo na krupnije, zacinimo dodamo malo ulja i vode da ogrezne. Na tihoj vatri dinstavo da smesa omekša, u odvojenoj posudi pirinac skuvamo do pola procedimo i dodamo u povrce, promešamo da se lepo sjedini.

Lijtove zela operemo odstranimo trvdji deo drške i poparimo na minut u vreloj vodi i odmah pod mlaz hladne vode. Omako listovi malo omeknu, ali nebudu mljitavi i sacuvaju lepu zelenu boju. U nakrs stavimo dva lista i u sredinu kašiku nadeva.

Prvo savijemo listove ka unutra sa strane pa urolamo, reamo u podmazanu posudu, postupak ponavljamo dok potrošimo namernice. Pospemo sa malo ulja nalijemo vodom da ogrezne i zacinimo suvim zacinom, posudu pokrijem folijom i u rernu na 180 oko 1h da se krcka.

Savet

U prolee kada ima mladog zelja izprobajte.