

Posne sarmice sa zeljem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veza (10 širih listova)**zelja
- **200 g**šargarepe
- **200 g**praziluka
- **5-10 listova**sremuša
- **100 g**šampinjona
- **100 g**ocišćenog krompira
- **50 g**pirinca
- **2 kašice**aleve paprike
- **1 kašica**amlevenog bibera
- **po ukusu**suvi biljni zacín
- **ulje**

Za preliv:

- **300 ml**pasiranog paradajza
- **1 puna kašika**paradajz pirea
- **400 ml**vode
- **1 puna kašica**suvog biljnog zacina
- **2 kašice**šecera

Priprema

Duž listova zelja pažljivo skloniti, ostrim nožem, zadebljani deo. Listove složiti u odgovarajuću posudu, preliti ih sa vrelom vodom i ostaviti da odstoje 10-ak minuta. Zatim ih izvaditi iz vode i staviti u cetku, dok se sprema

ostali sastojci. Šargarepu, praziluk, sremuš (5-10 listova zavisi od velelicine listova ili 1 struk mladog belog luka) i šampinjone sitno iseckati (u secku). Krompir krupno narendati. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode.

U odgovarajucu posudu staviti ulje (meni je trebalo 100 ml ulja), dodati svo pripremljeno povrce i izmešati. Posuti alevom paprikom, biberom i suvim biljnim zacinom. Promešati. Na kraju ubaciti pirinac i sjediniti ga sa ostalim sastojcima. Po jednu punu kašiku fila staviti na list zelja, preklopiti po malo sa obe strane i umotati sarmicu. Sarmice poreati u manju posudu (moja je bila vel. 24cm), jednu do druge. Ako vam je ostalo popunite praznine izmeu sarmica. Za preliv dobro sjediniti sve sastojke i preliti sarmice.

Sarmice staviti da se kuvaju na srednjoj temperaturi, poklopljene. Kada tecnost provri smanjiti temperaturu i na tihoj temperaturi krckati ih narednih sat vremena. Uživajte u ukusu.

Savet