

## **Japrak od blitve**



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20-taksrednjih listova blitve**
- **oko 450 gmljevene junetine**
- **150 mlriže**
- **1 glavicaluka**
- **1manja šargarepa**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **po ukusudimljene, crvene paprike**
- **1 kašicicasuvog zacina**
- **parceputera**

#### **i još:**

- **1 konzervaparadajza**
- **2 cenabijelog luka**

### **Priprema**

Blitvu oprati; preliti kljucalom vodom, pa odmah procijediti. Staviti u ledenu vodu, da ne potamni. Pirinac preliti kljucalom vodom, poklopiti i ostaviti 10-tak minuta. Isprati i procijediti. Sjediniti mljeveno meso, pirinac, sitno sjeckan luk, sitno ribanu šargarepu. Zaciniti, po ukusu (suvi zacin, so, biber, dimljena crvena mljevena paprika). Dobro sjediniti. Na svaki list blitve staviti nadjev od mesa, pa zarolati "sarmice". Redati u šerpu, dok se sastojci utroše. Sipati vode do vrha sarmica, staviti parce putera (1 kašiku) pa staviti da kuha, na laganoj vatri oko 30 minuta.

Paradajz iz konzerve sitno narezati, pa zajedno sa tecnošcu sipati u šerpu. Možete koristiti i 2 svježa paradajza, uz dodatak pasiranog paradajza. Dodati i sitno sjeckan bijeli luk, malo soli, bibera, pa kuhati još 15-tak minuta. Poslužiti toplo!

## Savet