

Sogan dolma



Sastojci

Punjene luke:

- 8-10 krupnih glavica crnog luka (za punjenje)
- 1 manja glavica crnog luka
- oko 1 l kljucale vode
- 200 g mlevenog mesa
- 1/2 dl ulja
- 100 g pirinca
- 1 jaje
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica mlevenog bibera
- 1/2 kašicice karija u prahu
- prstohvat bosiljka
- prstohvat mirodije
- 1 kašicica suvog biljnog zacina

Zaprška: (sos)

- 1/2 dl ulja
- 2 kašike brašna
- 5-6 dl obične vode
- 1 kašika šecera (kristal)
- 2 dl kisele pavlake
- 1 kašika sirceta
- 2,5 dl cedjenog paradajza

Priprema

Krupne glavice crnog luka ocistiti i oštrim šiljatim nožem pažljivo izdubiti što veci otvor, u koji ce se stavljati

nadev, ali paziti da se pri dnu ne probuše.

Popakovati ih u odgovarajuću šerpu, tako da ostane što manje šupljina i da se ne mogu pomeriti i prevrnuti pri kuvanju. Preliti ih sa kljucalom vodom, da malo odmeknu.

Izdubljenim delovima luka skratiti vrh i gornje delove ostaviti za pokrivanje napunjene glavice.

Mleveno meso posoliti, pobiberiti, dodati kari, bosiljak, mirodiju i suvi biljni zacin, pa sve dobro izjednaciti i ostaviti da odstoji, da meso upije sve mirise zacina.

Pažljivo izruciti vodu iz šerpe sa izdubljenim glavicama, tako da glavice ostanu ne pomerene u šerpi, sa otvorom na gore. Iseckati sitno manju glavicu crnog luka i ostatke izdubljenih glavica (vrhove), pa propržiti na zagrejanom ulju. Zatim dodati opran i ocedjen pirinac, pa ga kratko propržiti sa lukom. Im se luk i pirinac malo prohlade, dodati ih u mleveno meso, odstajalo sa zacinima, dodati jedno celo jaje i mešanjem izjednaciti masu. Pripremljenom masom puniti otvore svake glavice i pokriti isecenim lukom, koji je ostao od dubljenja.

Vrhovi se skracuju da ne bi istisnuli nadev, a i da u otvore stane što više nadeva.

U drugoj šerpi napraviti sos-zapršku: zagrejati ulje, dodati brašno neprestano mešajuci varjacom, a kad blago porumeni, sipati cedjeni paradajz, kašiku šecera, a zatim i obicnu vodu, tako da zaprška bude vrlo tecna.

Kada sve provri, skinuti sa plotne i dodati kiselu pavlaku. Kolicina tecnosti (paradajza i vode) u zapršci zavisi od velicine šupljina u šerpi sa lukom, velicine glavica luka, kao i same šerpe.

Zaprškom preliti napunjene glavice, pa ih kuvati na umerenoj temperaturi oko 20 minuta, da se ne bi podizale i prevrnule, a ne sme se ni mešati, jer ce luk biti mek, da se ne raspadnu. Kada je kuvanje završeno, dodati jednu kašiku sirceta, koji ce malo da stegne glavice.

Ovo jelo treba služiti u istom sudu u kojem se kuvalo, da se glavice ne raspadaju.