

Sogan dolma



Sastojci

Punjenje luka:

- 8-10 krupnih glavica crnog luka (za punjenje)
- 1 manja glavica crnog luka
- oko 1 l ključale vode
- 200 g mlevenog mesa
- 1/2 dl ulja
- 100 g pirinca
- 1 jaje
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica mlevenog bibera
- 1/2 kašičice karija u prahu
- prstohvat bosiljka
- prstohvat mirodjije
- 1 kašičica suvog biljnog začina

Zaprška: (sos)

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

Priprema

Krupne glavice crnog luka ocistiti i oštrom šiljatim nožem pažljivo izdubiti što veći otvor, u koji će 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 ključalom vodom, da malo odmeknu.

Izdubljenim delovima luka skratiti vrh i gornje delove ostaviti za pokrivanje napunjenih glavica.

Mleveno meso posoliti, pobiberiti, dodati kari, bosiljak, mirodjiju i suvi biljni začini, pa sve dobro izjednčiti i ostaviti da odstoji, da meso upije sve mirise začina.

Pažljivo izručiti 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 mlveno meso, odstajalo sa začinama, dodati jedno celo jaje i mešanjem izjednčiti 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 mešajući varjacom, a kad blago porumeni, sipati cedjeni paradajz, kašiku šecera, a zatim i običnu vodu, tako da zaprška bude vrlo tečna.

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 preliteri 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.