

Panirane sarmice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblatni
- **500 g** mlevenog mesa
- **1 koren** šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **5 vršnih kašika** brašna
- **4** jajete
- **100 g** prezli

Priprema

Listove oblatne smestimo izmeu vlažnih krpa da odmeknu, za to vreme prođinstamo mleveno meso sa sitno rendanog šargarepom i usitnjenim crnim lukom, zacínimo po ukusu. Svaki list oblatne podelimo na šest delova u sredinu svake stavimo vršnu kašiku nadeva od mesa.

Zamotamo ih kao sarme i valja o prvo brašno zatim u umutimo jaje i na kraju u prezlu.

Pržimo u dubokom ulju srednje temperature prvo sjedne zatim i druge strane da lepo porumeni.

Mogu se služiti i tople i hladne.

Savet

Ove sarmice se mogu spremiti i zalediti, zatim pržiti po potrebi.