

Sarmica od lista vinove loze



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30** listovavinove loze
- **1** glavica crnogluka
- **1** manjašargarepa
- **2** cena belog luka
- **3** kašikekuvanog pirinca
- **500** gmešanog mlevenog mesa
- **po ukususo**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **po ukusulist** lovora
- **po ukusubiber**
- **po ukusumlevena** slatka paprika
- **po potrebiulje**
- **po potrebivoda**
- **1** cašakiselog mleka

Priprema

Koristiti listove od loze koja se ne prska. Mlade listove loze oprati i zaseći im drške. Blanširati ih u slanoj kljucaloj vodi. Na isti nacin možete pripremiti listove i ostaviti ih u zamrzivacu.

Naseckati sitno crni i beli luk i šargarepu.

Pirinac oprati i kratko prokuvati u posoljenoj vodi. Ostaviti sa strane. Naseckano povrce propržiti na ulju dok omekša. Dodati meso i nastaviti sa dinstanjem. Zaciniti po ukusu i dodati pirinac. Kratko upržiti fil.

Uzeti jedan list loze i na sredini staviti kašiku fila.

Preklopiti levu i desnu stranu lista ka unutra.

Zamotati sarmicu.

Sarmice reati u posudu. Naliti vodu da prekrije sarmice i kuvati na umerenoj temperaturi oko 40 minuta.

Gotove sarmice služiti tople ili hladne uz dodatak kiselog mleka. Uživati u prelepom ukusu!

Savet

Prolee je vreme kad lista vinova loza. Najbolje je ubrati sve mlade listove i blanširanjem pripremiti za zamrziva. Najbolje je koristiti listove loze koja se ne prska, u mom kraju je zovu neprskanac. Sarmice su jako ukusne. Ima više naina za pripremu. Možete sarmice prelit i klasinom zaprškom i tako kuvati ili ih zapei u rerni. Preporujem da isprobate.