

Sarmice od zelja



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Fil

- **600** g juneceg mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **1** šoljica kafenapirinca
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **prstohvat** bibera
- **1** kašikaslatke aleve paprike
- **2** kašikemaslinovog ulja

Za filovanje

- **60** komadalistova zelja

Zaprška

- **1** kašikagustina

Priprema

Crni luk ocistiti i sitno iseckati i staviti da se dinsta, dodati mleveno meso i propržiti zajedno. Na kraju dodati

pirinac, biljni zacin, biber, mlevenu crvenu papriku i 1 kašiku maslinovog ulja.

Uzeti 60 listova zelja, odstraniti koren sa listova, oprati, i popariti kratko vreloom slanom vodom, ocediti, ohladiti u hladnoj vodi i ponovo ocediti. Uzimati po 2 lista zelja, stavljati po kašiku fila i uvijati sarmice.

Slagati u šerpu. Od ove kolicine napraviti 30 sarmica. Naliti vodom da ogrezne, poklopiti i kuvati na laganoj vatri oko 40 minuta. Pred kraj kuvanja pomešati kašiku gustina sa malo vode i dodati u sarmice. Protresti šerpu, dodati još jednu kašiku maslinovog ulja i ostaviti još desetak minuta da se zaprška od gustina sjedini sa kuvanim sarmicama.

Savet

Servirati toplo kao glavno jelo uz pavlaku ili kiselo mleko po želji. Prijatno!