

Sarma od blitve (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vezeblitve**
- **1/2 kg mlevenog mesa**
- **1 šoljica pirinca**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **2 šargarepe**
- **1/2 šoljice ulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Na ulju propžiti luk, dodati šargarepu, meso, so, biber i pirinac. Listove blitve oprati i popariti vrelom vodom. Kada malo omekšaju, isprati ih hladnom vodom, savijati sarme, naliti sa vodom da ogrezne i pokriti folijom. Peci na 220 stepeni, 35 minuta.

Savet

Služiti sa kiselim mlekom.