

## *Gužvice (sarmice od lista vinove loze)*



težina: **tesko**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **30** listovavinove loze
- **1/2** kg crnog luka
- **300** g praziluka
- **1** šoljupirinca
- ulje
- suvog biljnog zacina
- aleva paprika

### **Priprema**

Na ulju izdinstati crni luk i praziluk, pa dodati pirinac, so i alevu papriku i još malo propržiti. Stavljati na vinov list po kasicicu fila i uviti ga u trougao. Slagati gužvice u šerpu, naliti ih vodom i kuvati oko 45 minuta. Zatim napraviti zapršku od ulja i aleve paprike, preliti preko gužvica i staviti u rernu da se zapeku.

### **Savet**

Sluziti sa ov?ijim kiselim mlekom.