

Kuvane sarmice i paprike sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** mlevenog svinjskog mesa
- **200 g** šampinjona
- **2** crna luka
- **3** šargarepe
- **100 g** pirinca
- **1/2** praziluka
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** zacina
- **1 kašičica** alevne paprike
- **1/2** kašičice bibera
- **6** lista kupusa (kiseli)
- **6** svežih paprika
- **2** parчета suvog mesa

Priprema

Narendati šargarepu, crni luk i praži luk iseckati sitno i staviti da se na malo ulja prodinsta. Zatim dodati sitno iseckane šampinjone, mleveno meso, pirinac i sve ostale zacine (po ukusu). Skloniti sa vatre i dodati jedno jaje. Pripremljenom masom puniti paprike i motati sarmice pa ih re?ati u dublju šerpu. Na kraju odozgo staviti suvo meso i zaliti vodom. Ostaviti ih da se krckaju na tihoj vatri. U posebnom malom sudu zagrejati ulje sa malo alevom paprikom i preliti preko gotovog jela. Jelo skloniti sa vatre, poklopiti i ostaviti da malo odstoji.

Savet