Sogan dolma (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6 vecih glavica**crnog luka
- **400 g**mlevenog juneceg mesa
- **150 g**pirinca
- ulje za prženje
- **po potrebi**so, biber i zacine
- **malo**zacinskog bilja (karija, bosiljka i miroije)

Za zapršku:

- **malo**ulja
- **2 kašike**brašna
- **2 dl**soka od paradajza
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **malo** pavlake
- **po ukusu**so, biber i zacini

Priprema

Glavice luka ocistite i stavite u vodu da se kuvaju. Dovoljno je 15 minuta.

Skuvane glavice procediti i polako pažljivo vaditi list po list (prstenove) po mogucstvu da ostanu celi.

Unutrašnje sitne delove luka iseckati i propržiti na ulju, dodajte meso i sve ostale zacine.

Kada se meso propržilo dodajte pirinac. Nalijte vodom i sve zajedno još malo prokuvati. Kada nalivate vodom treba meso da ostane dovoljno gusto da se glavice luka mogu puniti.

Punjene glavice luka poreajte u tepsiji u kojoj cete ih peci (možete ih i kuvati u šerpi).

U malo ulja propržite brašno, dodajte mlevenu papriku, i paradajz. Vodu dodajte onoliko koliko želite da sos bude gust. Posolite, pozacinite i pobiberite. Kad sos provri dodajte pavlaku i sklonite sa vatre. Prelijte preko punjenih glavica luka. Zapecite u rerni oko pola sata na 200 stepeni.

Savet