

## **Sarmice od zelja (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gmlevenog mesa
- **150** gpirinca
- **1** glavica crnog luka
- **2** vezezelja (sa po 10 listova)
- **1** kašik jabukovog sirceta
- so
- biber
- mlevena crvena paprika
- ulje

### **Priprema**

Luk sitni iseckati i kratko ga propržiti na ulju. U propržen luk dodati pirinac, so biber, papriku, sve promešati, skloniti sa ringle i ovu mešavinu dodati u presno mleveno meso. Sve dobro izmešati i sjediniti.

Listove zelja dobro oprati i preliti vreloom vodom, samo da lišce malo omekne. Ohladiti ih i skinuti peteljke i drvenasti srednji deo lista. Na svaki list zelja, staviti mešavinu mesa, pirinca i zacina i zavijati sarmice. Sarmice složiti u odgovarajucu šerpu/lonac u koju se na dno sipa malo ulja. Kad se sve sarmice slože, doliti vodu, toliko da pokrije sve sarmice i kašiku jabukovog sirceta. Kad voda provri, sarmice od zelja kuvajte oko sat vremena na laganoj vatri.

Gotove sarmice preliteri zaprškou, koja se pravi od kašike brašna, malo ulja i crvene mlevene paprike. Brašno propržiti na ulju, skinuti sa vatre, dodati crvenu, mlevenu papriku, promešati, doliti malo tople vode, dobro promešati da se ne naprave grudvice od brašna i sipati u šerpu sa sarmicama da kratko provri i da se sos zgusne.

### **Savet**

Sarmice su odlične sa kiselim mlekom.