Sarmice od zelja sa susamom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 listova**zelja
- **30 ravnih kašicica**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **50 g**pecenog, mlevenog, susama
- **2 kašicice**sušenog povrca u prahu ili mlevenog
- **1 cen**belog luka
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po ukusu**ulje
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Sitno iseckan luk popržiti dok ne porumeni. Dodati alevu papriku i pržiti nekoliko sekundi. Nakon toga dodati pirinac koji ste prethodno oprali. Doliti dve šoljice vode. Na laganoj temperaturi prokuvati dok se voda ne upije. Dodati sve ostale zacine. Sa listova skinuti žilu ukoliko ih ne blanširate, ukoliko blanširate zelje, ne morate skidati žile. Uviti sarmice. Ukoliko su listovi uski, možete spajati po dva lista. Naliti vodom da ogrezne i kuvati oko pola sata na nižoj temperaturi. Prilikom služenja ih posuti pecenim susamom.

Savet