

POSNE SARMICE OD ZELJA

Sastojci:

- ❖ listovi zelja (po izboru)
- ❖ crni luk
- ❖ oko 300gr posnog mlevenog mesa (juneće)
- ❖ 250gr integralnog pirinča
- ❖ so, biljni začini



Priprema:

1. Listove zelja očistiti (odstraniti im tvrdi deo sa zadnje strane lista) i popariti ih vrućom vodom.
2. Luk dinstati na vodi, kad postane staklast, dodati mu mleveno meso i biljne začine po ukusu da se zajedno izdinstaju.
3. Kad je meso skoro gotovo dodati integralni pirinač i sve još malo dinstati.
4. Na svaki list zelja staviti po kašiku smese i uviti u sarmicu.
5. Sarmice staviti u šerpu i prelići sa vodom.
6. Staviti u pećnicu na 150°C oko 30minuta dok voda skoro potpuno ne uvri.
7. Služiti toplo.



P.S. Osim zelja, sarmice možete praviti i sa blitvom.

Prijatno!