

Prelivene sarmice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30 listov**zelja
- **400 g**juneceg mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **1 šolj**apirinca
- **1š**argarepa
- **1 kašik**mlevene paprike
- **1 kašik**asoli
- **malobibera**
- **malozacina**

Za preliv:

- **1** kiselo mleko
- **2**jajeta
- **1/2 šolj**emleka

Priprema

Crni luk sitno iseckati, šargarepu narendati i staviti da se proprži. Dodati junece mleveno meso i upržiti. Zaciniti. Pirinac malo prokuvati pa dodati i njega. Sipati i alevu papriku i zapržiti. Ovim filom filovati listove zelja uvijati i reati u odgovarajucu tepsiju. Pomešati kiselo mleko, mleko i jaja i preliti sarmice. Zapeci 15 minuta na 200 C.

Savet