Sarmice sa orasima (gruzinsko predjelo)

težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Nadev:

- **100 g**oraha
- **3 češnja**belog luka
- **2 grancice**peršunovog lista
- **3 kašicice**majoneza
- **1/2 kašicice**limunovog soka
- **1 prstohvat**hmeli suneli (zacin)

Za uvijanj:

- **1 veci**patlidžan

Priprema

Prvo pripremiti patlidžan. Iseci ga dužno, kako bi se dobilo 7-8 listova. Posoliti ih kako bi izasla gorcina i ostaviti 10 minuta u ciniji da se ocede. Nakon 10 minuta, isprati i ocediti na ubrusu. Ispece na tiganju listice sa obe strane na malo maslinovog ulja. Nadev: u blender ubaciti 100 g oraha, 3 češnja belog luka i 2 grancice svežeg peršuna. Sve to samleti. U masu dodati 2-3 kašicice majoneza, malo limunovog soka i prstohvat zacina hmeli suneli. Sve sjediniti kašicicom i nadev mazati na listove predhodno ispecenog patlidžana. Sarmice uviti i ostaviti u frižideru 10 minuta da se stegnu.

Savet

Služiti uz salatu, hleb, pitu itd. Predjelo je jako i punog ukusa, tako da ne zahteva meso ili druge vrste predjela.