

## Sarma sa renovim listom

:))

- 1** Obariti listove rena ( nekoliko min da omeksaju ).  
Obarene listove staviti da se cede, i ohlade.
- 2** Dok se listovi hlade pripremamo nadev za sarmu.  
Sitno iseckamo luk, izrendamo sargarepu, i stavimo da se przi u ulju, kada malo omeksa dodamo mleveno meso i nastavimo sa dinstanjem. Dodamo pirinac, vegetu. Kada je meso skoro gotovo dodamo soli po ukusu i mleveni crni biber i jos prodinstamo 10-ak minuta.
- 3** Gotovim nadevom punimo listove rena i savijamo u sarmu. Sarme redjamo u serpi koju smo predhodno oblozili listovima rena. Poredjane sarme pokriti sa nekoliko listova rena.
- 4** Sarme kuvati na laganoj vatri. Kuvane sarme prelitati tankom zaprskom i staviti da se podpecu 30 minuta na 250°C

### Sastojci:

listova rena ( mladog ) 40  
mlevenog mesa 1 kg  
pirinca 1 coljica  
crnog luka 2-3 glavice  
sargarepa 1  
ulje za przenje vegeta,  
za zaprsku malo brasna  
paprika aleva  
crni biber so i mleveni

### Napomena:

Prijatno!!!