

Posna sarma sa renovim listom

:)

1 Obariti listove rena (par minuta). Listove staviti da se cede i ujedno ohlade.

2 Spremamo nadev. Stavimo pirinac da se kuva. Kuvani pirinac iscedimo, i ocedjen dodamo u predhodno sitno iseckan luk i izrendanu sargarepu. Dodamo zacine po ukusu i dobro sjedinimo smesu. Smesom punimo listove rena. Savijamo u sarme i redjamo u serpi sa uljem. Kuvati na laganoj vatri. Kuvane sarme zapeci malo u rerni.

Sastojci:

rena (mladog) 30 listova
pirinca 1/2 kg
sargarepe 3
crnog luka 4 glavice
ulja 1/4 l
so i vegeta,
biber mleveni crni

Napomena:

Prijatno!!!