

Punjena vrtka

Za 5 osoba

15 komada vrtki
500 g kuvane pšenice
2 glavice crnog luka
2 čena belog luka
200 g smznutog povrća (mix za rusku salatu)
1 dl pavlake za kuvanje
2 kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
svež bosiljak po ukusu
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
 $\frac{1}{2}$ l supe ili fonda
150 g sira kačkavalja

Način pripreme

1. Sitno iseckati crni i beli luk.
2. U odgovarajuću posudu sipati ulje, dodati seckani crni luk, posoliti, pobiberiti.
3. Kada luk dobije staklastu strukturu, dodati kuvanu pšenicu, a zatim mix povrća za rusku salatu.
4. Poboljšati ukus sa bosiljkom i sitno seckanim belim lukom, na kraju dodati pavlaku za kuvanje i rendani sir kačkavalj.
5. Vrtke puniti ovim filom, staviti ih u odgovarajuću posudu, zatim naliti supom ili fondom i kuvati na šporetu oko sat vremena.
6. Tako kuvane vrtke zatim stavljati u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peći oko 15 minuta.
7. Vrtke servirati tople ili hladne, po sopstvenom izboru.