

Sarmice od lipovog lista

40 komada lipovog lista od izdanaka
4 glavice crnog luka
2 prazilika (beli deo)
300 g mlevenog svinjskog mesa
4 kašike pirinča
4 čena belog luka
1 kašika suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica bosiljka ili čubrice
1 kašičica slatke začinske paprike
1 dl ulja

Za serviranje

kiselo mleko

Način pripreme

1. Toplom vodom blanširati lipov list.
2. Luk i praziluk iseći sitno. Na zagrejanom ulju propržiti prvo crni luk, pa dodati praziluk. Kada luk omekša dodati mleveno meso i dobro sve razbiti varjačom da se meso dobro opeče. Beli luk ispasirati. U šerpu, zatim dodati suvi začini, bosiljak i pirinač. Sve dobro promešati i na kraju dodati beli luk i slatku začinsku papriku. Dobro promešati i ostaviti da se fil ohladi.
3. Filovati svaki list sa kašikom fila, oblikovati kao trougao ili obične sarmice i ređati u nauljenu vatrostalnu posudu. Naliti vodom u kojoj je blanširano lišće, da ogrezne.
4. Staviti na šporet da se kuva pokriveno folijom oko 20 minuta. Nakon toga zapeći otkriveno u rerni na 150 stepeni oko 15 do 20 minuta.
5. Servirati toplo ili hladno sa kiselim mlekom.