

Sogandoľma

Sogandoľma

4 velike glavice crnog luka
100 ml vode
100 ml mediteran ulja

Za punjenje

400 g pirinča
50 g ribizli
2 kg crnog luka
300 ml mediteran ulja
1 kašičica suve nane
1 kašičica šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta mlevenog
2 kašičice kuhinjske soli
1 kašičica bibera crnog mlevenog
1 kašičica dimljene paprike slatke mlevene

Za serviranje

2 kašike ulja sa ukusom čili paprike
50 g ribizli

Način pripreme

Očistiti četiri što veće glavice luka i zarezati ih po dužini do pola i ubaciti ih u šerpu sa ključalom vodom. Kuvati 15-20 minuta, pa prebaciti u drugu posudu sa vodom i ledom. U cediljci oprati pirinač da se skine što više skroba, kako ne bi bio lepljiv, i zatim ga potopiti u posebnoj posudi sa vodom. Dodati i ribizle i ostaviti 10-15 minuta.

U šerpu sipati mediteran ulje, zagrijati ga i pržiti sitno isečen crni luk za punjenje. Dodati sušenu nanu, šećer, so, biber, cimet i dimljenu mlevenu papriku. Promešati i pržiti luk 5-10 minuta uz često mešanje, da ne bi zagoreo. Na kraju dodati proceden pirinač i ribizle i ostaviti sa strane da se malo ohladi.

Skuvanim i šokiranim glavicama luka pažljivo odvojiti svaki list i napuniti ga ohlađenim punjenjem i zatvoriti. Ređati u pleh napunjene listove luka dok se pleh ne popuni. Kad se pleh popuni dolme preliti sa 100 ml vode i 100 ml mediteran ulja. Pokriti aluminijumskom folijom i peći na 200°C 30 minuta. Nakon 30 minuta skinuti foliju i peći još 10 minuta sa upaljenim gornjim grejačem i ventilatorom kako bi se dolme odozgo zapekle. Dolme servirati, preliti uljem sa ukusom čili paprike i ukrasiti ribizlama.