



Sastojci

- 500 g Mleveno dovede meso
- 3 Crni luk
- 2 Šargarepa
- 2 glave Kiseli kupus
- 2 g Začin C mešavina začina
- 3 g C crni biber - mleveni
- 2 g C Bosiljak
- 3 g C crvena začinska paprika
- 2 sup. Kašike Ulje suncokreta

Uputstvo

1. Luk i šargarepu očistite i iseckajte što sitnije.
2. Dinstajte na ulju, kad omekša dodajte mleveno meso i izmešajte.
3. Sipajte sve začine u meso i mešajte dok se ne izjednači.
4. Odvojite veće listove od kupusa, na svaki list staviti po 2 kašike smese i uvijte sarmicu.
5. Ređajte u nauljeni pekač. Dodajte vodu i lovorov list.
6. Pecite u rerni na 200 stepeni dok se sarme ne zapeku.

Prehrana

Ugljeni hidrati	27.43 g
Energija	287.3 kcal
Masti	8.9 g
Belančevina	27.34 g

🕒 175 Min

⊕ 5 porcija