



Постни лозови сарми със сос

Съставки

- 200 г ориз
- 210 г лозови листа
- 1 морков
- 150 г праз лук
- 0.5 глава лук
- 3 сушени домати
- 1 лимон
- 4 гъби печурки
- 2 скилидки чесън
- 150 мл сметана
- 250 мл вода
- 1 MAGGI® Trattoria a casa Рецепта за Талиатели с гъби 40г
- 20 мл олио
- 500 мл вода
- 1 щипка риган
- 1 щипка мащерка
- 1 щипка черен пипер
- 1 щипка сол
- 1 щипка джоджен

Указания

1. Първата стъпка от рецептата е подготвянето на продуктите. Нарезете на ситно лука, праса и моркова.
2. В тиган се слага 10 мл олио и когато се сгорещи в него се слагат моркова, лука, праса. Ориза се добавя и се задушава за кратко. Подправя се с джоджен, риган, черен пипер, добавят се и сушените домати. Към ориза се изсипва 150 мл вода. Когато ориза поеме водата се маха от котлона и се оставя да се охлади.
3. Приготвяме лозовите листа. Слагаме едно листо и в края му се поставя ориз. Завивам от ляво и дясно, след което навиваме сармата.
4. Вземаме подходяща тенджера, покриваме дъното с лозови листа. Подреждаме всички сарми. Подреждаме няколко резена лимон и изстискаме сока на половин лимон върху сармите. Покриваме сармите с останалите лозови листа. Изсипваме останалата вода. Варим сармите на умерен котлон около 30 минути. Ориза се сготвя бързо и трябва да се съобразим с него. Оставяме сармите да се охладят.
5. Приготвяме гъбения сос. В касерол се слага малко олио. Когато се сгорещи се добавя ситно нарязани печурки и чесъна. Задушаваме за няколко минути. През това време разтваряме MAGGI® Рецепта за Талиатели с гъби в сметаната и водата. Заливаме гъбите и чесъна със соса. Готвим на котлона до сгъстяването му. Поднасяме нашите постни лозови сарми с гъбен сос, лимон и мащерка.
6. Приятели, ето че нашата рецепта за постни лозови сарми с гъбен сос е изпълнена и очаква вашите коментари и отзиви. Ще се радвам да поднесете това ястие на вашата празнична трапеза.

85 мин.

Въглехидрати	50.06 g
Енергия	298.41 kcal
Мазнини	8.89 g
Протеин	7.27 g