

# Recepti kuhinje hotela "Stari Banat": SOGAN DOLMA (PUNJENI LUK)

## SOGAN DOLMA (PUNJENI LUK)

### Priprema:

Crni luk oljuštite i potopite u hladnu vodu. Nakon 30min u vodi lagano odvajati središnji deo luka za punjenje, od sitnih delova iseckati 100g. Mleveno meso izdinstati sa lukom do nekih 50% pa dodati pirinač i beli luk, začiniti i nastaviti sa dinstanjem još oko 5min. Na vreloom ulju propržiti brašno, pa dodati paradajz sok, začiniti solju, da sos bude bistriji. Crni luk poslagati u posudu za pečenje pa puniti smesom od mesa, na vrhu staviti čeri paradajz, preliteri sosom. Luk peći na 200C 30min.

Mladi krompir oprati, iseći na kriške pa pržiti u dubokom ulju dok ne dobije zlatno žutu boju, procediti i začiniti solju i origanom.

Jelo serviramo toplo, tako što prvo stavimo krompir, preko njega crni luk i prelijemo sosom i prekrijemo peršunom.



Sogan dolma- punjeni luk

Namirnice:

500g mlevenog junećeg mesa od buta

600g crnog luka

5g belog luka

100g pirinča

10g peršunovog lisca

10g origana

200g mladog krompira

0.5 l paradajz soka

40g brašna

Ulje

100g čeri paradajza