



Ingrediente

Carne tocata de pasare - 600 de grame
Orez - 150 de grame
Delikat gust de GainaSarePiperCimbruBoia de ardei dulce
Varza murata - 1 bucata
Delikat sos de rosii - 400 de mililitri
Ceapa - 1 bucata

 95 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se amesteca carnea tocata cu orezul, ceapa tocata, condimentele si se umplu frunzele de sarmale.
2. Se aseaza intr-o oala pe fundul caruia s-au pus cateva frunze de varza taiate marunt.Se adauga peste ele apa amestecata cu sos de rosii si Delikat .
3. Se pun la fiert la foc mic 1 ora. Se servesc cu smantana sau mamaliguta.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>