

Sarmale grecesti

Ingrediente

*1 varza dulce
300 g carne tocata
2 cepe
1 lingura orez
6-7 foi de busuioc
150 g unt
3 oua
1 lamiie
1 lingura otet
1 lingurita sare
piper*

Preparare

Se prajeste intr-o tigaie carnea cu 100 g unt. Se da deoparte si se adauga orezul, busuiocul taiat marunt, un ou intreg si doua albusuri, sare, piper si ceapa tocata marunt. Separat, se curata si se spala varza. Se desfac foile si se pun la fragezit in apa fiarta, amestecata cu otet si sare. Se fac sarmale de marime potrivita si se asaza intr-o cratita, acoperindu-le cu restul de varza taiata marunt. Se adauga restul de unt, apa cit cuprinde si se lasa sa fiarba la foc potrivit aproximativ 2 ore. Cind sarmalele sint fierte, se bat cele doua galbenusuri cu zeama de lamiie si citeva linguri de sos fierbinte si se toarna peste sarmale.