

Sarmalute grecesti in foi de vita

Ingrediente

400 g carne de vita tocata
100 g orez
200 g frunze de vita
2 cepe
sare
piper alb proaspat macinat
1 crenguta de cimbru
1/4 l vin
1 lamâie

Preparare

Frunzele de vita, curatate si spalate, se oparesc în apa clocotita, apoi se lasa sa se scurga. Ceapa se curata si se toaca foarte marunt sau se da prin masina de tocat, împreuna cu carnea. Orezul, ales si spalat, se fierbe 5 minute, se scurge si se amesteca cu carnea si cu ceapa; se condimenteaza cu sare si piper dupa gust. Pe fiecare frunza de vita se pune câte o lingurita de umplutura si se înfasoara sarmalele. Se acopera fundul unei cratite cu frunze de vita, se asaza sarmalele, se presara cimbru printre ele si se toarna deasupra vinul amestecat cu 1/2 l apa. Lamâia se spala bine, se taie felii si se asaza peste sarmale. Se acopera cratita si se lasa sa fiarba la foc mic cca 90 de minute.

Se servesc cu iaurt, masline negre si un pahar de vin rosu.