

# Sarmale cu nuca

## Ingrediente

*20 de foi de varza cruda  
250g orez  
2 morcovi  
1 telina mijlocie  
4 cepe mici  
1 legatura verdeata  
1 lingurita sare  
2 linguri ulei  
1 foaie dafin  
1 crenguta cimbru  
2 linguri nuca pisata  
250 ml suc de rosii*

## Preparare

*Cureti cepele, le speli, le toci marunt si le calesti in ulei. Pui putina apa, adaugi morcovii si telina date pe razatoarea mare. Alegi orezul, il speli si il amesteci impreuna cu legumele calite. Adaugi nuca pisata, sare si verdeata tocata marunt.*

*Cu compozitia obtinuta umpli foile de varza in intregime. Dupa ce ai facut sarmalele, le asezi cu grija intr-o cratita, torni peste ele sucul de rosii, pui foaia de dafin, crenguta de cimbru si adaugi apa clocotita cat sa le acopere cam 10 cm.*

*Dai cratita la cuptor si din momentul in care incep sa fiarba, mai lasi 30 de minute. Sarmalutele se servesc calde, cu smantana sau iaurt.*