

Sogan dolma



6 portioner



1,5 timme

Du behöver

- 500 gr. mljevenog mesa
- 150 gr. riže
- 1 kg luka (srednje veličine glavice luka)
- 150 ml. paradajz sosa
- Crvena paprika, suhi začin (vageta), so, biber i ulje

Om rätten

Sogan Dolma - Punjeni Luk - Lukovice
Tradicionalno jelo, nezaobilazno za praznike. Sogan dolma je glavno jelo koje potice sa područja Turske ali je veoma popularno i u Bosni i Hercegovini. Poslužite ga samo ili sa pavlakom i somunom.



Gör så här

1. Luk očistiti i staviti da se kuha u vodi 10-15 minuta. Voda treba da samo prekrije glavice. Prilikom kuhanja luka, u vodu se stavi jedna kašika jabukovog sirćeta. Lakše se odvaja i poslije pet do deset minuta kuhanja ne raspadaju se.
2. Kad je luk gotov pažljivo odvoji sloj po sloj tako da sloj ostane cijeo.
3. Počinjemo sa smjesom tako što ćemo sastaviti meso sa rižom, zatim dodamo crvenu papriku, suhi začin, so, biber i malo ulja. U smjesu dodamo 50 ml vode i ostavimo da se odmori.
4. U šerpi napravimo zapršku:
5. 50 maslaca i 1 supena kašika ulja zagrijemo i u to dodajemo 1 čajnu kašiku crvene paprike, 1 supenu kašiku paradajz sosa, 1 kocku (buljong). Poslije dodamo ca 3 dl vode.
6. Sad punimo luk sa smjesom. Kad smo potrošili svu smjesu polako stavljamo u šerpu sa zaprškom. Luk mora da bude u vodi. Odozgo se stavi tanjir koji će držati luk na mjestu i poklopac ali ne skroz poklopljen. Kuhati na jačoj temperaturi desetak minuta i onda smanjiti i kuhati na laganoj temperaturi ca 40 min.
7. Poslužite ga samo ili sa pavlakom i somunom.