

Sogan dolma – Punjeni luk

85–90 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

5 kom	Glavica luka
120 g	Riže dugog zrna (jasmin, basmati)
300 g	Mljevene junetine
1 žličica	Secrets of World Spices - Kumin
1 žlica	Peršin usitnjeni
1 žličica	Paprika slatka
1 žlica	Koncentrirane rajčice
1 žličica	Kuhinjska sol
0.5 žličice	Papar crni mljeveni

Za umak:

220 ml	Vode
1 žlica	Koncentrirane rajčice
1 žličica	Meda
20 g	Maslaca
	Sol i papar, po ukusu

Priprema

1. Zakuhajte lonac vode. Luk odrežite na vrhovima, pa skinite ljusku. Zarežite sve glavice po dužini na pola pa stavite u kipiću vodu i kuhajte 10 minuta. Izvadite na pladanj i ostavite kratko da se ohladi.
2. Rižu isperite pa prelijte mlakom vodom i ostavite da stoji 15 minuta. Ocijedite je i prebacite u zdjelu. Dodajte junetinu, kumin, peršin, dimljenu slatku papriku, koncentrat rajčice, sol i papar te dobro promiješajte.
3. Luku pažljivo odvojite slojeve pazeći da ne puknu i ne raspadnu se. Uzmite jedan sloj luka i stavite 1-2 žličice nadjeva, ovisno o veličini sloja luka. Ponovite dok ne potrošite sav nadjev.
4. Zagrijte pećnicu na 200 C. Na okrugli vatrostalni ili keramički pekač poslažite punjeni luk. U lonac dodajte sve sastojke za umak i pustite da zakuha. Prelijte preko luka, pokrijte aluminijskom folijom i stavite u pećnicu.
5. Pecite 45 minuta, skinite foliju i nastavite peći još 15 minuta. Izvadite, kratko ostavite da se ohladi i poslužite.