



# Постни сармички с вишни

## Продукти

- 400 гр. лозов лист
- 2 чаши ориз (аз използвам балдо)
- 2 средни глави лук
- ½ чаша зехтин
- 1 шепа кедрови ядки
- 1 супена лъжица френско грозде
- 1 супена лъжица сок от нар
- 1 супена лъжица кристална захар
- ½ чаена лъжичка черен пипер
- ½ чаена лъжичка суха мента
- ½ чаена лъжичка канела и бахар
- 400 гр. вишни (в този сезон замразени)
- 400 мл сок от вишни
- Сол и черен пипер на вкус

## Приготвяне

Ако използвате лозови листа в саламура, просто ги накиснете в гореща вода и отстранете солта. Ако използвате пресни лозови листа, измийте ги във вода и ги попарете във вряла вода за около 3-4 мин. Нарезете на ситно лука. Измийте няколко пъти ориза, докато нишестето се махне.

Загрейте зехтина в голяма тенджерата или тиган. Добавете кедровите ядки и ги запържете, докато порозовеят, добавете лука и продължете да пържете. Когато лукът омекне, добавете измития ориз и продължете да пържете, докато стане прозрачен.

След това добавете френското грозде, сок от нар, черен пипер, сол, канела, бахар, сушена мента и разбъркайте. Накрая добавете 200 мл сок от вишни, 1 чаша вода и захар и оставете да се готви. 5 минути след като заври водата от ориза, свалете го от котлона и го оставете да изстине.

Върху лозовите листа сложете подходящо количество от сместа и 1-2 вишна, увийте сармата. На гъното на тенджерата направете основа от лозови листа. Върху основата подредете обвивките, които сте направили. Поръсете останалите вишни между тях. Добавете смес от вода и сок от вишни, докато достигне нивото на сармичките, ако желаете може да капнете 1-2 супени лъжици зехтин. Поставете порцеланова чиния отгоре и затворете капака на тенджерата.

Гответе на много слаб огън за около 35-40 минути. Оставете го да достигне стайна температура в собствена тенджерата.

Сервирайте леко хладно.