

## *Jagnjeca sarmica u duplom omotacu*



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **300** gbrašna
- **0,3** dlulja
- **1/2** kašicicesoli
- **oko 2** dltople vode
- **1** kašicicapraška za pecivo

#### **Nadev:**

- **1** komplet jagnjeca džigerica sa maramicom
- **100** gpirinca
- 2šargarepe
- **1-2**jajeta
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera
- 1lovorov list

#### **Premazivanje:**

- **1**jaje
- **0,5** dlulja

### **Priprema**

Džigericu i srce staviti da se skuva oko 45-60 minuta, zavisno od njene starosti. Dodati u vodu malo soli, bibera, suvog biljnog zacina i lovoroš list.

Kad se prohladi, samleti mašini za meso ili iseckati sitno.

Zamesiti meko, glatko testo od navedenih sastojaka i podeliti na 3-4 dela, zavisno od broja parcica maramice, u koje će se uvijati sarmica.

Maramicu raširiti pažljivo, odstraniti delove sa debljim naslagama sala i iseci na pravouglu parcad, da se može staviti nadev i uviti.

Ocišcen pirinac dobro isprati, skuvati i ocediti vodu.

Skuvati šargarepu i iseci na kockice.

Masi od kuvanih džigerica dodati šargarepu i pirinac, dodati jaje, so, biber i suvi biljni zacin i izjednaciti mešanjem.

Razvuci jednu lopticu testa i staviti preko raširenog parceta maramice, pa na testo staviti nadev.

Uviti testo i maramicu zajedno u rolat, preklapajući ih sa strana, da nadev ne curi. Dodijen rolat staviti u podmazanu tepsiјu. Isto uraditi i sa preostalim rolatima.

Umutiti jaje viljuškom i premazati rolate, pa preliti sa malo ulja. Ne sipati svo ulje odjednom, možda neće ni biti potrebno da se dodaje, jer će maramica pustiti svoju masnocu.

Peci u zagrejanoj rerni oko 25-30 minuta na 180 C, povremeno vadeci tepsiјu iz rerne i kašikom prelivajući rolate uljem iz tepsiјe. Kad gornja površina pocne da rumeni, prekriti rolate komadom alu-folije.

## **Savet**