

## Jagnjeca sarmica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 jagnjeca maramica
- jagnjece iznutrice (džigerica,...)
- 2 glavice crnog luka
- 3 jajeta
- so
- biber
- suvi biljni zacini
- natopljena kriska hleba
- ulje

### Priprema

Džigerice skuvajte u vodi sa malo soli. Prohladite i sameljite zajedno sa lukom na vodenici za meso, sa najsitnijim otvorima na rešetci. Zacinite po ukusu, dodajte natopljenu krišku hleba, zatim jaja i izmešajte. Raširite maramicu namažite je ravnomerno masom i urolajte. Stavite u nauljen pleh i pecite. Pecene sarmice dobro ohladite pre služenja.

### Savet