

Sarmica od iznutrica



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **1 šargarepa**
- **1 kg** iznutrica (crna i bela džigerica i crevca)
- **5 jaja**
- **100 ml** mleka
- lovorov list
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Iznutrice obariti u slanoj vodi i iseckati na kockice. Crni luk i šargarepu ocistiti i sitno iseckati. Na zagrejanom ulju pržiti luk i šargarepu, staviti lovorov list i mešati povremeno, dolivajući po malo vode. Kada luk postane staklast dodati iseckane iznutrice i zaciniti po ukusu navedenim zacinima. Na tihoj vatri propržiti iznutrice oko 15 minuta, a zatim ih izruciti u podmazan pleh i peci još 20 minuta na 200 C. Jaja umutiti sa mlekom, malo posoliti i izruciti preko iznutrica. Vratiti u rernu da se zapece još 20 minuta na 180 C. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

Savet