

Jagnjece sarmice u maramici



Sastojci

Potrebno je:

- jagnjeca džigerica
- jagnjeca maramica
- 3 glavice crnog luka
- šolja pirinca
- 2 šolje supe
- 1 litar mleka
- 5 jaja
- 1/2 čaše pavlake
- biber
- so

Priprema

Jagnjecu džigericu oprati, ku-vati i sitno iseci. Dve glavice sit-no secenog luka propržiti na ulju.

U drugoj osudi prodinstati piri-nac sa jednom glavicom seckanog crnog luka. Kada pirinac pocne da žuti naliti ga vrelom supom, poklopiti ga i staviti u toplu rernu oko 10 minuta.

Nakon toga pomešati ga sa seckanom džigericom, uprženim lukom, jednim jajetom, biberom i seckanim peršunovim listom. Posoliti po ukusu.

Jagnjecu maramicu iseci na komade pa raširiti u manju kutlacu. Pripremljenom masom puniti kutlacu, zamotati sarmicu, pažljivo je izvaditi i staviti u posudu za pečenje.

Sarmice peci u rerni. Kad su upola pecene preliter ih masom napravljenom od 1 litra mleka, 4 jajeta, pavlake, soli i sitno secenog peršunovog lista. Vratiti u rernu i dopeci.

Obavezno servirati sa kiselim mlekom.