

Jagnjeca sarmica (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jagnjeca maramica
- 1jagnjeca crna džigerica
- 1jagnjeca bela džigerica
- 1jagnjece srce
- 7 **glavice**crnog luka
- 5 **cenova**belog luka
- 2karanfilica
- 2 **kašicic**emlevenog bibera
- 1 **kašicica**kari zacina
- **malobosiljka**
- 1 **šakase**ckanog peršuna
- 3jajeta
- 1 **cašapavlake**
- 150 **grendanog** kackavalja
- **malosoli**
- ulje za dinstanje

Priprema

Odvojiti nožem belu, crnu džigericu i srce, staviti u šerpu sa vodom da se skuva (da vri oko 20-tak minuta), jer ce se lakše seckati.

Maramicu oprati i ostaviti je u vrucoj vodi do završetka pripremanja.

Izvaditi kuvano meso, prohladiti, sitno iseci na kocke. Beli i crni luk iseckati, dinstati na ulju, dodati sitno seckano jagnjece meso, naliti sa malo vode (pola čaše), poklopiti. Kuvati dok meso ne bude mekano.

Maramicu izvadimo iz vode i složimo u uvec tako da pokrije dno, bocne stranice uveca i da visi spolja, spustiti dinstanu džigericu u nju, umutiti jaja i pavlaku i narendan kackavalj, pa preliti preko i malo pomešati sa mesom. Krajeve maramice prebaciti odozgo, razvuci ih tako da prekriju celu površinu uveca i tako napraviti veliku sarmu.

Staviti u zagrejanu rernu na 160 C, oko 40 minuta. Gotovu sarmicu izvaditi iz rerne, pa višak masnoce izliti u limenu čašu. Sarmicu seci kao kocku ili u obliku torte, ukasiti kuglom pavlake i peršunom.

Savet

Vodu u kojoj smo kuvali kratko jagnjeu iznutricu, kao i višak masnoe možemo koristiti za spremanje fine jagnjee orbice uz dodatak povra.