

Jagnjeci but punjen spanacem i sirom



Sastojci

Potrebno je:

- jagnjeci but
- 500 g spanaca
- 300 g sira
- 2 cena belog luka
- 3 jajeta
- 2 kašike brašna
- 1 kašika pavlake
- so
- biber
- jaci konac za šivenje
- 2 kašike ulja

Priprema

Operite i obrišite jagnjeci but, zatim oštrim nožem pažljivo izvucite butnu kost iz sredine, ostavljajući onaj deo koji se vidi spolja. Formirajte pomocu noža džep u sredini buta i dobro posolite. Zatim napravite nadev.

Obarite spanac u slanoj vodi, ocedite ga dobro i usitnite. Usitnite sir, dodajte jaja, brašno, pavlaku, so, biber, vegetu, i isitnjen beli luk.

Sve dobro izmešajte i ovom smesom punite jagnjeci but. Zašijte otvor, posolite but sa spoljne strane, pomastite ga i stavite da se pece.