Sarmice od jagnjece maramice

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za sarmice:

- **1 cela**jagnjeca maramica
- **1/2**crne džigerice
- **1/2**bele džigerice
- crevca
- **2 glavice**crnog luka
- **1 manji struk**praziluka
- **1 kašika**masti
- **2 kafene šoljice**pirinca
- **1 koren**šargarepe

Ostalo:

- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**suvih zacina
- **4**jajeta
- **1 cašа**pavlake ili jogurta

Priprema

Iznutrice dobro oprati i obariti dvadesetak minuta, ja dodam 2 lista lovora prilikom barenja. Maramicu staviti u

hladnu vodu. Dok se iznutrice bare na masti upržiti obe vrste luka i narendan koren šargarepe, skloniti sa vatre. Iseckati iznutrice na komade željene velicine pa dodati u prethodnu proprženu masu, dodati pirinac i vratiti na vatru da se još malo uprži, Skloniti sa vatre pa dodati zacine i so i razbiti 2 jaja. Sve lepo izmešati. Maramicu pažljivo raširiti i iseci kuhinjskim makazama na komade željene velicine. Dobijenom masom puniti komade maramice i formirati sarmice. Redjati u tepsiju ili djuvec. Naliti vodom da oblije sarmice i staviti u zagrejanu rernu. Prekriti folijom koju izbockamo iglom. Kuvati dok voda ne uvri. Za to vreme umutiti dva jaja, dodati malosoli i pavlaku ili jogurt. Ja sam imala jogurt, sve lepo umutiti, sjediniti i preliti sarmice. Vratiti u rernu i zapeci dok porumeni.

Savet

Više puta sam se uverila da nije dobro rei koliko se minuta jelo ili pecivo pee u rerni, aki i one poetnice moraju da se prilagode svojoj rerni i kontrolišu i proveravaju da li je jelo kuvano i zapeeno. Ja kuvam blizu 50 godina i sad mi se dogodi da mi jelo, hleb ili pecivo pregori ili ostane gletavo ili nedopeeno. Moj savet je da prvo verujete u sebe i stalno proveravate rernu.