

Mezeluci



Sastojci

Potrebno je:

- 1 jagnjeca džigerica
- jagnjeci želudac
- jagnjeca creva
- 1 glavica crnog luka
- 1 čaša kiselog mleka
- ulje
- aleva paprika
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Mladu jagnjecu džigericu crnu i belu i želudac izrezati na trake široke oko 1, a dugacke oko 10cm. Od njih napraviti snopice i uvezati ih dobro opranim i uzvnutim jagnjecim crevima. Tepsiju podmazati, porecati snopice, posuti ih sitno iseckanim lukom, sitno iseckanim peršunovim listom i po ukusu alevom paprikom i mlevenim biberom. Posoliti, naliti mlakom vodom da mezeluci ogreznu i ispeci u zagrejanj rerni,

Služiti uz kiselo mleko.