

## *Sarmica od iznutrica*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** kg iznutrica (crna i bela džigerica i crevca)
- **5** jaja
- **100 ml** mleka
- lovorov list
- so
- suvi biljni zacini
- mleveni biber
- aleva paprika
- ulje

### **Priprema**

Iznutrice obariti u slanoj vodi i iseckati na kockice. Crni luk i šargarepu ocistiti i sitno iseckati. Na zagrejanom ulju pržiti luk i šargarepu, staviti lovorov list i mešati povremeno, dolivajući po malo vode. Kada luk postane staklast dodati iseckane iznutrice i zaciniti po ukusu navedenim zacinama. Na tihoj vatri propržiti iznutrice oko 15 minuta, a zatim ih izruciti u podmazan pleh i peci još 20 minuta na 200 C. Jaja umutiti sa mlekom, malo posoliti i izruciti preko iznutrica. Vratiti u rernu da se zapece još 20 minuta na 180 C. Služiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno!

### **Savet**