

Sarma od jagnjece džigerice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g jagnjece džigerice (bele i crne)
- 150 g masti
- 50 g pirinca
- 3 jajeta
- 3 glavice crnog luka
- 2 dl mleka
- 1 jagnjeca trbušna maramica
- malo bibera
- peršunov list
- so

Priprema

Jagnjecu džigericu obariti u vodi i sitno iseckati. Piripac skuvati. Crni luk sitno iseci i ispržiti na masti. Sve to pomešati i dodati jedno jaje, iseckan peršunov list, malo mlevenog bibera i soli po ukusu.

Plicu posudu (uvecaru), namazati mašcu, obložiti je jagnjecom maramicom, ali tako da joj krajevi prelaze preko ivice. Na sredinu izruciti izmešanu masu od džigerice i preklopiti je celu krajevima maramice. U srednj zagrejanu rernu staviti sarmu i peci dok ne porumeni. Razmutiti jaja sa mlekom i cetvrt casa pre služenja, preliti sarmu, pa je ponovo vratiti u rernu da se još zapece. Služiti u posudi u kojoj je pecena. Uz sarmu se najčešće služi kiselo mleko.

Napomena: sarma se može spremati i tako što ce se jagnjeca maramica iseci na parcad, u svako parce stavljati po jednu kašiku nadeva od džigerice i zavijati u male cvrste valjke, koje reati u podmazanu plitku posudu. U svemu ostalom postupati kako je napred navedeno.