

## *Sarmice od svinjske džigerice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g mlevenog svinjskog mesa
- 500 g sirove slanine
- 500 g svinjske džigerice
- 3 cerna belog luka
- svinjska maramica oko 450 g
- veza peršunovog lista
- ulje
- biber
- so

### **Priprema**

Džigericu i slaninu iseci na kockice, poboberiti i posoliti i u sudu ostaviti da odstoje 10 minuta, a zatim dodati mlveno meso, seceni peršunov list i seckan beli luk.

Svinjske maramice potopiti u hladnu vodu i ostaviti ih 10 minuta da omekšaju. Izvaditi ih i iseci na komade pa raširiti u manju kutlacu.

Pripremljenom masom puniti kutlacu, zaviti sarmice i reži ih u podmazanu posudu.

Peci u rerni na umerenoj temperaturi oko 30 minuta.