Domaca sarmica od svinjskih iznutrica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**crevca, želudac, slezina
- **0,5 kg**crnog luka
- **1 kašika**aleve paprike
- **5 cena**belog luka
- **po ukusu**biber i so
- **4** veca jajeta
- kiselo mleko

Priprema

Ovo je recept koji se sprema u mojoj porodici i prenosi se sa generacije na generaciju. Ovo je spremio moj tata i prosto sam morala da podelim sa vama. Kilogram i po iznutrica podrazumeva najviše crevca jednu onu slezinu i želudac. E sad, neko stavlja i džigericu zbog mase mi ne. Izniutrice dobro oprati i staviti da se kuvaju. Kad je skuvano iseckati na kockice što sitnije (nemojte mleti na vodenici nije to to). U pleh u kome cete peci sarmicu stavite sitno seckan crni luk da se dinsta dok ne dobije zlatnu boju. Dodati alevu papriku i seckan sitno beli luk. Sve to malo propržiti, pa u to dodati iseckane iznutrice, dobro izmešati, utapkati, dodati bibera i soli po ukusu i preliti sa 4 dobro umucena jajeta. Po potrebi dodati malo vode ako vidite da vam je malo suvlje oko pola caše. Staviti u rernu da se zapece na 180 stepeni oko pola sata. Servirati sa kiselim mlekom. Prijatno!

Savet