

Jagnjeca sarmica



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Nadev:

- **1 komplet**jagnjeca džigerica sa maramicom
- **100 g**pirinca
- 2šargarepe
- 2jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- 1lovorov list

Premazivanje:

- 1jaje
- **50 ml**ulja

Priprema

Maramicu potopiti u mlaku vodu, da bi se lakše formirali pravilni delovi za uvijanje.

Očišćen pirinac dobro isprati, skuvati i ocediti vodu.

Skuvati šargarepu i iseci na sitne kockice.

Džigericu i srce staviti da se skuva oko 60 minuta. Dodati u vodu malo soli, bibera, suvog biljnog začina i lovorov list.

Kad se iznutrice prohlade, samleti ih u mašini za meso.

Raširiti pažljivo maramicu, odstraniti delove sa debljim naslagama sala i iseci na pravouglu parcad, da se može staviti nadev i uvijati.

Mlevenim iznutricama dodati šargarepu, pirinac i jaja, so, biber i suvi biljni začini i dobro izmešati masu.

Masu podeliti na onoliko delova, koliko ima pripremljenih parcadi maramice za rolate (imala sam 5 komada maramice).

Razvuci jedno parce maramice, pa na njega staviti nadev uz dužu stranicu.

Uviti maramicu u rolat, preklapajući je sa bočnih strana, da nadev ne curi. Formiran rolat staviti u podmazanu tepsiju. Isto uraditi i sa preostalim rolatima.

Umutiti jaje viljuškom i premazati rolate. Ostaviti malo premaza za još jedno premazivanje pri kraju pečenja.

Preliti rolate sa vrlo malo ulja. Ne sipati sve ulje odjednom, možda neće ni biti potrebno da se dodaje, jer će maramica pustiti svoju masnocu.

Peci u zagrejanj rerni oko 30 minuta na 180°C, povremeno vadeci tepsiju iz rerne i kašikom prelivati rolate masnocom iz tepsije.

Pred kraj pečenja ponovo premazati rolate sa ostatkom umućenog jajeta, da sarmica dobije lepu glazuru i sjaj, isključiti rernu i ostaviti još par minuta da se formira korica.

Po volji poslužiti toplo ili hladno, mada se hladna sarmica lepše sece na šnite.

Savet

Klasina jagnjea sarmica...