

## Jagnjeci šardeni



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **190 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 crna jagnjeca džigerica
- 1bela jagnjeca džigerica
- 1srce
- 1maramica
- **nekoliko**creva
- **po ukusu**lovorov list
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- 2šargarepe
- **po ukusu**
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **po potrebi**ulje
- **malo** sirceta
- 1 **kašika**brašna
- 1 **kašika**crvene zacinske paprike

## Priprema

Creva operite i prevrnite. Ponovo ih operite u slanoj vodi sa malo sirceta a zatim ih obarite i ponovo isperite. Džigericu, srce i maramicu stavite u hladnu vodu da odstoje pa ih dobro isperite i isecite na komade dužine 6 cm a širine 2 cm. Uzmite od svake vrste (crna i bela džigerica, srce i maramica) po jedno parce i uvijte (vežite) crevom da se šardeni ne bi rasturili. Kada sve zavijete poreajte ih u šerpu, preko njih stavite 2-3 kašike ulja, posolite, stavite biber, lovorov list, šargarepu isecenu na kolutove, nalijte sa malo vode i dinstajte 3 sata. Nakon toga napravite zapršku sa veoma malo brašna i slatke zacinske paprike i njom prelijte šardeni. Stavite ih u rernu da se zapeku. Služite ih vruce kao predjelo.

**Savet**