Jagnjeca sarmica (2)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jagnjeca maramica
- **1**jagnjeca crna džigerica
- **1**jagnjeca bela džigerica
- **1**jagnjece srce
- **7 glavice**crnog luka
- **5 cenova**belog luka
- **2**karanfilica
- **2 kašicice**mlevenog bibera
- **1 kašicica**kari zacina
- **malo**bosiljka
- **1 šaka**seckanog peršuna
- **3**jajeta
- **1 cašа**pavlake
- **150 g**rendanog kackavalja
- **malo**soli
- ulje za dinstanje

Priprema

Odvojiti nožem belu, crnu džigericu i srce, staviti u šerpu sa vodom da se skuva (da vri oko 20-tak minuta), jer ce se lakše seckati.

Maramicu oprati i ostaviti je u vrucoj vodi do završetka pripremanja.

Izvaditi kuvano meso, prohladiti, sitno iseci na kocke. Beli i crni luk iseckati, dinstati na ulju, dodati sitno seckano jagnjece meso, naliti sa malo vode (pola caše), poklopiti. Kuvati dok meso ne bude mekano.

Maramicu izvadimo iz vode i složimo u uvec tako da pokrije dno, bocne stranice uveca i da visi spolja, spustiti dinstanu džigericu u nju, umutiti jaja i pavlaku i narendan kackavalj, pa preliti preko i malo pomešati sa mesom. Krajeve maramice prebaciti odozgo, razvuci ih tako da prekriju celu površinu uveca i tako napraviti veliku sarmu.

Staviti u zagrejanu rernu na 160 C, oko 40 minuta. Gotovu sarmicu izvaditi iz rerne, pa višak masnoce izliti u limenu cašu. Sarmicu seci kao kocku ili u obliku torte, ukrasiti kuglom pavlake i peršunom.

Savet

Vodu u kojoj smo kuvali kratko jagnjeu iznutricu, kao i višak masnoe možemo koristiti za spremanje fine jagnjee orbice uz dodatak povra.