

Hercegovacki japrak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gmlevenog juneceg mesa**
- **30.taklistova vinove loze**
- **1 šoljicapirinca**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **po ukususoli i bibera**
- **1 kašikalimunovog soka**
- **po ukususuvi biljni zacin**
- **1 kašikaseckanog peršuna**

Priprema

Iseckati crni i beli luk i dodati ih mlevenom mesu. Staviti ocišcen i opran pirinac. Posoliti i pobiberiti. Dodati seckani peršun i umesiti mesnu smesu. Listove vinove loze oprati i prokuvati u slanoj vodi 2 minuta. Ocediti ih i ohladiti. Uzimati mesni fil istavljati ga na list vinove loze i motati sarmice.

Na dno zemljane cinijice staviti nekoliko listova vinove loze i poreati sarmice.

Naliti topлом vodom da ogreznu, zaciniti po ukusu i staviti u pecnicu da se zapeku.

Peci japrak da tecnost uvri i fino se zapece. Poslužiti uz jogurt zacinjen miroijom.

Savet