

Hercegovački japrak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **30.tak**listova vinove loze
- **1 šoljic**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašika**limunovog soka
- **po ukusu**suvi biljni zacín
- **1 kašika**seckanog peršuna

Priprema

Iseckati crni i beli luk i dodati ih mlevenom mesu. Staviti očišćen 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 toplom vodom da ogreznu, zacíniti po ukusu i staviti u pecnicu da se zapeku.

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

Savet