

**Sarmica* od jagnjecih iznutrica*



Sastojci

Potrebno je:

- jagnjece iznutrice (džigerica, srce, crevca)
- 1 glavica crnog luka
- 3-4 cena belog luka
- 3 jajeta
- 300 ml kisele pavlake
- 200 ml mlekam
- praziluk (po želji)
- ulje
- so
- biber u zrnu (po želji)
- biber u prahu (po želji)
- prstohvat ruzmarina
- prstohvat bosiljaka
- prstohvat origane
- lovorov list

Priprema

Iznutrice skuvati u vodi u koju ste dodali, so, biber u zrnu, lovorov list i 1 celu oljuštenu glavicu crnog luka. Ocediti ih u cediljci i sitno iseckati.

Na malo ulja propržiti seckani praziluk (kolicina po želji), dodati iseckane iznutrice i kratko prodinstati, dodati mleveni biber, so, prstohvat bosiljka i prstohvat origana.

Presipati u vatrostalnu ciniju i preliti sa 300 ml kisele pavlake, u koju ste dodali 3 umucena jajeta, 200 ml mleka, 50 ml ulja, 3 -4 cena seckanog belog luka.

Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Služi se kao predjelo.