

Praseca džigerica u maramici



Sastojci

Potrebno je:

- 1 komplet praseca džigerica sa maramicom
- 50 g dimljene slanine
- 2 komada paprike
- 1 kašika ruzmarina
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica suvog biljnog zacina
- 1 kašicica bibera
- 2 kašicice senfa

Priprema

Svež ruzmarin oprati, iskidati listice i sitno ih naseckati.

Džigericu iseci na manju parcad (oko 15 komada od jedne džigerice), staviti u ciniju, dodati zacine, seckan ruzmarin i senf, izmešati i ostaviti da odstoji oko 15-20 minuta.

Paprike oprati i iseckati na štapice. Slaninu iseci na tanke šnite.

Maramicu raširiti pažljivo, odstraniti delove sa debljim naslagama sala (ako se takvi delovi ostave, pustice mnogo masnoce, mada se ona tokom pecenja može odvaditi kašikom) i iseci na onoliko parcadi, koliko je i parcadi džigerice. Pritom, parcad moraju biti tolika, da se u njih može uviti džigerica sa nadevom.

Na svako parce maramice staviti parce džigerice, a na njega šnitnu slanine i dva-tri štapica paprike, pa zaviti kao sarmu (preklopiti po dužoj strani, pa sa kracih strana i onda urolati do kraja).

Zavijene maramice redjati u vatrostalnu posudu.

Poklopiti i peći oko 30 minuta na 200 C.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.