

Sarmica u jagnjecoј maramici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jagnjeca maramica
- 1-2 džigerice
- 2 crna luka
- 5 gbibera
- 1 lovorov list
- 5 galeve paprike
- jaja
- mleko

Priprema

Džigericu obariti (može i mešana svinjska i jagnjeca), iseci na sitne komade. Luk prodinstati, dodati džigericu, biber, alevu papriku, lovorov list i zaciniti po ukusu. Dobro propržiti. Maramicu raširiti i seci kvadrate velicine dlana. Zavijato sarmice puneci spremljenim filom. Poređati u tepsiju, i na 200 stepeni peci 15-20 minuta dok maramica ne omekša i porumeni. Umutiti jaja sa mlekom i preliter preko sarmica. Zapeci još malo u rerni. Ostatak džigerice razliti u tepsiju, takođe preliter jajima i mlekom, zapeci u rerni i kad se malo prohladi seci kocke.

Savet