

Sarmica u jagnjecoj 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 lost
- **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 spremnjениm filom. Poreati u tepsiju, i na 200 stepeni peci 15-20 minuta dok maramica ne omekša i porumeni. Umutiti jaja sa mlekom i prelitи preko sarmica. Zapeci još malo u rerni. Ostatak džigerice razliti u tepsiju, takoe prelitи jajima i mlekom, zapeci u rerni i kad se malo prohladi seci kocke.

Savet