

Jagnjeća džigerica u maramici sa sosom od pavlake

Jagnjeća džigerica u maramici sa sosom od pavlake

1 kg jagnjeće džigerice
300 g jagnjeće maramice
1 kašičica himalajske soli
1 kašičica crnog bibera
2 kašike suncokretovog ulja

Sos

4 kašike kisele pavlake
1 limeta
1 veza peršuna
 $\frac{1}{2}$ kašičice belog luka u granulama
 $\frac{1}{2}$ kašičice provansalske mešavine

Način pripreme

Iseći džigericu na kocke. U kipućoj vodi kratko blanširati komade džigerice. Francuskom kašikom izvaditi džigericu i ostaviti kratko da se prohladi. Maramicu iseći na komade dovoljno velike da mogu da obmotaju svaki komad blanširane džigerice. U isečenu maramicu ubaciti komad džigerice, umotati i ređati na ražnjić. Začiniti biberom, himalajskom solju, premazati uljem i ražnjiće staviti na rešetku od rerne. Ispod rešetke staviti i dublji pleh kako bi sakupljao masnoću prilikom pečenja. Peći u zagrejanj rerni na 180°C 30-35 minuta.

Za sos u jednoj posudi spojiti pavlaku, izrendanu koru limete, sok od limete, beli luk, iseckani peršun i provansalsku mešavinu. Sve zajedno promešati. Na tanjir servirati sos i dva ražnjića sa jagnječom džigericom umotanom u jagnjeće maramice.