

Jagnjeći drob u maramici

Za 6 osoba

700 g jagnjećih iznutrica

1 jagnjeća maramica

2 glavice crnog luka

100 g pirinča

4 čena belog luka

2 kašičice soli

biber po ukusu

1 veza peršuna

4 jaja

3 dl mleka

3 dl pavlake za kuvanje

0,5 dl ulja

2 suve paprike (vrtke)

1 kašičica aleve paprike

1 kašičica suvog bosiljka

Način pripreme

1. Očistiti i sitno iseckati crni i beli luk.

2. Skuvane jagnjeće iznutrice sitno iseckati. Skuvati pirinač.

3. U odgovarajućoj posudi zagrejati ulje, pa dodati crni luk da se proprži. Posoliti. U propržen luk sipati seckani drob, promešati, a zatim dodati beli luk, po potrebi posoliti, dodati biber i suvi bosiljak.

4. Posle kraćeg dinstanja ubaciti kuvani pirinač, iseckanu papriku vrtku, koju smo prethodno držali u vodi da nabubri. Na kraju sipati kašičicu aleve paprike.

5. Sadržaj sipati u odgovarajuću posudu za pečenje, prekriti jagnjećom maramicom, ušuškati sa svih strana, pa ubaciti u zagrejanu rernu na 250 stepeni da se maramica ispeče i dobije boju, oko petnaestak minuta.

>

6. Posudu izvaditi iz rerne, smanjiti temperaturu na 200 stepeni, naliti drob sa umućenim jajima, mlekom, pavlakom za kuvanje, posoliti i vratiti u rernu da se zapeče 15 minuta.

7. Servirati toplo, posuti seckanim peršunom. Uz drob može se servirati i kiselo mleko.