

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, ušškati 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.