

# Vaskršnja jagnjeća čorba sa dolmama od vinove loze

## Vaskršnja jagnjeća čorba

1 kg jagnjeće plećke  
50 ml mediteran ulja  
2 lovorova lista  
1 kašičica sušenog origana  
1 glavica crnog luka  
3 čena belog luka  
1 praziluk  
200 ml belog vina  
1 salata puterica  
2 jaja  
3 limuna  
3 l vode

## Sveže bilje

2 veze peršuna  
2 veze nane  
2 veze mirođije  
100 g spanaća  
1 kašičica morske soli

## Dolme od vinove loze

80 g pirinča kratkog zrna  
1 limun  
15 listova vinove loze  
1 kašičica morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice crnog bibera  
2 kašike mediteran ulja

## Način pripreme

Sipati mediteran ulje u šerpu i zagrijati. Dodati lovor, origano, sitno iseckani crni i beli luk i praziluk. Lagano pržiti 10 minuta, dok luk i praziluk ne omekšaju i postanu providni. Dodati jagnjetinu zajedno sa kostima i zapeći dok jagnjetina ne počne da dobija boju. Sipati vino i minut nakon toga dodati isečenu putericu. Sipati 3 litre hladne vode, poklopiti i kuvati sat vremena dok jagnjetina ne omekša.

Spanać, peršun, mirođiju i nanu sitno iseckati, sjediniti i posoliti. Nakon 40 minuta kuvanja jagnjetine dodati polovinu isečenog bilja i kuvati sve zajedno još 20 minuta.

Nakon 60 minuta izvaditi jagnjetinu iz šerpe na dasku i svo meso odvojiti od kostiju. Koske baciti, a meso vratiti u šerpu na još 10 minuta. Umutiti jaja

sa limunovim sokom i kutlačom čorbe, a zatim ubaciti u šerpu sa ostatkom čorbe. Kuvati sve zajedno još 5 minuta, pa servirati.

Fil za dolme napraviti od trećine mesa i bilja iz čorbe. U činiju dodati pirinač, limunov sok, malo soli i bibera. Listove vinove loze raširiti na dasci i u sredinu svakog staviti po kašiku fila. Svaku umotati u oblik cigare ili sarmice. Poređati sarmice u jedan red u manju šerpu, dodati još malo mediteran ulja i dve kutlače čorbe. Kuvati 20 minuta na srednjoj vatri. U tanjiru servirati nekoliko dolmi, preliti čorbom i poslužiti sa kriškama limuna sa strane.