

Džigerica sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjske džigerice
- **500 g** krompira
- **3** paprike
- **3** paradajza
- crni luk
- so

Priprema

Krompir, crni luk i paradajz iseci na kolutove, papriku na veće kocke. Krompir poslotiti i poredati u nauljen pleh staviti crni luk, papriku, džigericu u komadu i paradajz. Prekriti folijom i peći na 200 stepeni 60 minuta, skinuti foliju i po želji vratiti na još 10-15 minuta.

Savet