

Fašir sa pilecom džigericom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** krompira
- **250 g** pilece džigerice
- **1 srednji** crni luk
- **1** jaje
- **3-4 kašike** prezle
- **1 kašičica** sušenog majorana
- **1/2 kašičice** aleve paprike
- so
- biber

Još:

- brašno
- jaja
- prezle

Priprema

Krompir skuvati i zgnjeciti, crni luk i džigericu sitno iseckati. Na ulju popržiti crni luk dodati džigericu i pržiti nekoliko minuta. U krompir umešati džigericu, jaje, prezlu, so, biber po ukusu, alevu papriku i majoran. Oblikovati fašire i pohovati na uobicajan nacin, pržiti u ulju.

Savet