

Punjena džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** džigerice
- **1 srednji** crni luk
- **100 g** slanine
- **180 ml** kisele pavlake
- **5 kašika** prezle
- **1 kašica** suvog majorana
- **1** jaje
- so
- biber

Priprema

Džigerice zaseci oštrom nožem sa strane, crni luk sitno iseci, slaninu na kockice, popržiti na ulju dodati pavlaku, jaje, prezle i začine. Napuniti džigerice umotati u foliju i peći na 200 stepeni 60 minuta, izvaditi iz folije i vratiti na još 15-20 minuta.

Savet