

Jagnjeca džigerica sa lukom i paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** džigerice
- **1** crni luk
- **2** **cešnjak** i belog luka
- **2** sveža paradajza
- **1/3** šoljebrašna
- **1** kašik mešavine začina

Priprema

Pripremimo sastojke.

Džigericu kuhinjskim papirom dobro osušimo. Zatim pospemo mešavinom začina.

Uvaljamo u brašno.

Prodinstamo luk, dodamo beli luk i paradajz, presečen na pola. Dodamo džigericu. Posle 4 minuta je pažljivo okrenemo i pržimo još 4 minuta.

Ja sam servirala uz krompir pire i zelenu salatu.

Savet

Ja sam mišljenja da ako jedemo meso, životinju treba ispoštovati i jesti sve osim onoga što se baš mora baciti.