

Džigerica sa graškom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **500 g** svinjske džigerice
- mlevena crvena paprika
- **450 g** graška
- so
- **1** goveda kocka za supu

Priprema

Džigericu iseci na manje kocke-komade, crni luk iseci na sitno, popržiti na ulju. Dodati džigericu i dinstati nekoliko minuta. Naliti vodom toliko da pokrije džigericu i kuvati kad omekša dodati grašak, goveu kocku, so po potrebi-ukusu i kuvati dok grašak ne omekša.

Savet