

# **Pržena svinjska džigerica**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**svinjske džigerice
- mleko
- **1 vezica**peršuna
- **6 cešnjabelog luka**
- biozacin
- biber
- **50 g**margarina

## **Priprema**

Džigericu iseci na tanke šnicle. Poreati u dublji sud i preliti sa mlekom. Ostaviti u frižider najmanje pet sati, a najbolje bi bilo da ih prelijete uvece za sutradan.

Peršun i beli luk sitno iseckati. Posle proteka datog vremena džigericu izvaditi iz mleka i obrisati je kuhinjskom salvetom, da upije svu tecnost.

U dubljem tiganju zagrejati ulje. Dodati i 50 g margarina. Džigericu uvaljati u brašno i staviti da se prži. Kada porumeni jedna strana okrenuti da i druga strana dobije lepu rumenu boju. Prženu džigericu reati u šerpicu i svako parce posuti sa biozacincem, belim lukom i peršunom, pa poklopiti. Tako uraditi sa svom isprženom džigericom.

Pripremljenu džigericu ostaviti poklopljenu da odstoji, oko pet minuta. Poslužiti je sa prilogom, po želji.

## **Savet**

Džigerica se stavlja u mleko, jer mleko izvue svu krv i džigerica postane mekana. Soli se na samom kraju, da ne bi prskala pri prženju. Margarin dodajem, jer džigerica dobije lepši ukus.