Zecija džigerica u pikantnom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**zecije džigerice
- **1 velika glavica**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- **1**veci paradajz
- **2** pecene paprike
- **1 kašika**masti
- **1 kašika**brašna
- **malo**suvogi biljnog zacina
- **malo**soli
- **2 kašicice**tucane paprike
- **malo**bibera
- **malo**peršuna

Priprema

Džigericu iseci na trake i crni luk na kocke, pa dinstati na masti oko 10 minuta. Dodati seckanu paprika, paradajz, biber, suvi zacin, beli luk i so. Nastaviti sa dinstanjem još oko 15 minuta. Umešati kašiku brašna i pola šolje vode. Kuvati na tihoj vatri 10 minuta. Staviti seckanog peršuna i tucane paprike. Servirati uz krompir pire i crni hleb.

Savet