

Džigerica na Banatski nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjska džigerica
- **1 struk** praziluk
- **2** zelene paprike
- **3** jajeta
- **po ukusu** zacin

Priprema

Sitno iseckati praziluk i papriku pa staviti u tiganj na malo ulja da se prži. Nakon desetak minuta dodati džigericu iseckanu na sitne kockice pa pržiti još desetak minuta stalno mešajući. Na kraju razmutiti jaja pa dodati zacine po ukusu (so, biber, zacin). Sve zajedno pržiti još 5 minuta. Servirati toplo.

Savet