

Svinjska džigerica sa pecurkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** svinjske džigerice
- **1/2 kg** šampinjona
- **2** vece šargarepe
- **300 g** mesnate slaninice
- **3** glavice crnog luka
- **1/2** l piva
- suvi biljni zacin
- **1** vezica svežeg peršuna
- miroija
- **2 kašičice** karija
- **1** ljuta papricica
- ulje
- biber

Priprema

Džigericu iseci na kockice. Crni luk iseci na režnjeve, a šampinjone na četvrtine. Šargarepu iseci na krugove, a slaninicu na sitne kockice. Ljutu papricicu iseci na krugove.

Džigericu naliti vodom i staviti da prokljuca. Kada prokljuca kuvati 10-ak minuta, pa skloniti sa šporeta i prosuti vodu. Džigericu oprati i ostaviti na stranu.

Uzeti vecu posudu i staviti iseckanu slaninicu, da se malo proprži. Doliti i ulje, pa ubaciti, iseckani crni luk. Im luk postane staklast, dodati džigericu, šampinjone, šargarepu i ljutu papricicu. Promešati, pa posuti suvim

biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Preliti pivom, pokriti alu folijom i staviti u zagrejanu rernu, da se krcka, jedan sat.

Nakon proteka datog vremena izvaditi džigericu iz rerne, skloniti foliju i nastaviti sa krckanjem na ringli šporeta. Pri kraju krckanja, kada se sos zgusne, ubaciti, sitno, iseckani peršun, miroiju i kari. Sve dobro promešati i po potrebi, još dosoliti.

Poslužiti u malim zemljanim posudama.

Savet