

Faširi od džigerice sa šargarepom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjske džigerice
- **1 glavice** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 srednji** krompir
- **2 vece** šargarepe
- **1**jaje
- **7 kašika** prezle
- **po ukusu** soli i bibera
- **oko 1 dl** vode

Priprema

Džigerici samleti, crni luk iseci na sitno, popržiti na ulju. Beli luk iseci na sitno, šargarepu i krompir narendati.

U džigericu umešati crni i beli luk, šargarepu, krompir, jaje, prezle, so, i biber. Oblikovati fašire i poreati u nauljen pleh, preliti sa malo vode i peci na 200 C, 25-30 minuta, zatim ih okrenuti i peci još 25-30 minuta.

Savet