Džigerica u softu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**svinjske džigerice
- **2 glavice**crnog luka
- **3** kisele paprike
- **malo**bibera
- **malo**soli
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**ulja

Priprema

Na ulju staviti tanko isecenu, na šnite džigericu da se prži. Pržiti sa obe strane nekoliko minuta, dok ne dobije lepu koricu i boju.

Zatim dodati crni luk isecen na rebarca i kiselu papriku isecenu na trake.

Pržiti još 10-tak minuta dok ne ispari voda iz paprike.

Dodati zacine po želji.

Savet