

Perkelt od curece džigerice



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** curece džigerice
- **3 glavice** crnog luka
- **malosoli** i zacina
- **1/2 kašičice** kima
- **2 cen**abelog luka
- **1** sveža paprika
- **1,5 dl** soka od paradajza
- **malomaslinovog** ulja
- Za prilog:
- pire krompir i kuvano povrce

Priprema

Na malo maslinovog ulja prodinstati sitno seceni crni luk. Džigericu iseci na kocke i dodati luku. Sve zajedno dinstati na umerenoj vatri da omekša. Papriku iseci na komade i dodati džigerici, posoliti, pozaciniti i dodati sok od paradajza. Kuvati poklopljeno da i paprika omekša. Kada je sve omekšalo dodajte sitno seceni beli luk i pospite kimom. Kuvajte još 5-10 minuta. Poslužite uz pire krompir i kuvano povrce.

Savet