Džigerica u skrami

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**crne svinjske džigerice
- **500 g**bele svinjske džigerice
- svinjska skrama (maramica)
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- suvi peršun
- **2-3 kašike**masti
- **2 caše**vode
- **50 ml**belog vina

Priprema

Džigericu isecite na šnicle. Skramu otprilike na pravaugaonik dovoljne velicine da možete da uvijete džigericu.

Džigericu posolite, suvi biljni zacin, biber i suvi peršun dodajte po ukusu i zavite u skramu....

..da bude lepo umotana sa obe strane....

Reajte u odgovarajucu dublju posudu....

Stavite mast, vodu, belo vino i stavite foliju odozgo. Sve to ide u zagrejanu pecnicu na 250 C, dok džigerica nebude na pola gotova. Skinite foliju i vratite džigericu u pecnicu da voda lepo ispari i džigerica se zapece.

Savet

Fenomenalnog je ukusa, a možete služiti uz pire krompir ili nešto drugo po želji.Prijatno:-))))