

Džigerica sa povrćem i jajima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjske džigerice
- **2** crvene paprike
- **2 glavice** crnog luka
- **1 veci komad** krompira
- **3** jajeta
- **po ukusu** so i biber
- **5 kašika** ulja

Priprema

Iseckati sitno crni luk i papriku. U tiganj sipati ulje, pa kada se zagreje dodati luk i papriku. Pržiti oko 5 minuta, sve vreme mešati da ne zagori. Nakon toga dodati džigericu iseckanu na kockice. Pržiti sve zajedno oko 5 minuta, pa dodati skuvan i oljušten krompir iseckan na kockice. Sada sve lepo izmešati i pržiti još 5 minuta. Voditi racuna da ne zagori. Na kraju izmutiti jaja, pa preliti preko džigerice i povrca. Tek sada posoliti i pobiberiti po ukusu. Izmešati i kada su jaja pecena skloniti sa vatre. Servirati toplo.

Savet