

Trikolor džigerica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjske ili junece džigerice
- **350 g** tri-kolor testenine
- **3** crvene mesnate paprike
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni začini

Priprema

Iseckati crni luk i papriku. U tiganj sipati ulje pa staviti luk i papriku da se prži. Pržiti oko pet minuta. Zatim dodati seckanu džigericu pa pržiti desetak minuta. Sve vreme mešati da ne bi zagorelo. Pred sam kraj dodati so, biber i malo suvog začina. Bitno je da se soli na kraju, a ne u toku pripreme da džigerica ne bi bila žilava. Skuvati testeninu pa poslužiti zajedno sa džigericom. Servirati dok je vruće.

Savet