

Svinjska džigerica u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjske džigerice
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1/2** l paradajz sosa
- brašno
- **100 ml** belog vina
- lovorov list
- suvi biljni zacini
- so
- biber

Priprema

Džigericu iseci na tanke šnicle i svako parce uvaljati u brašno i na malo ulja propržiti sa obe strane.

Džigericu izvaditi na tanjir pa u ulju u koje se pržila, propržiti kolutove belog i crnog luka.

Kada luk dobije staklastu boju, vratiti džigericu, dodati malo vode i posipati belo vino.

Zaciniti po ukusu, dodati lovorov list, poklopiti i dinstati na tihoj vatri dok tecnost ne ispari.

Pri kraju dinstanja dodati paradajz sos.

Gotovu džigericu služiti dok je topla.

Savet