

Pacija džigerica u mleku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pacije džigerice
- **200 ml** mleka
- **1 kašica** soli

Prilog:

- **500 g** krompira
- **mal** mleka
- **mal** soli
- **1 kašika** maslaca

Priprema

Opranu paciju džigericu stavimo u šerpu s kašikom ulja i propržimo sa svake strane 5 minuta. Zatim sipamo mleko kako bi se džigerica skuvala. Povremeno okretati tokom kuvanja. Za vreme dok se skuva džigerica. Skuvati i krompir i napraviti pire. Džigericu, kada je gotova izvaditi iz šerpe i iseci na filete. Služiti dok je toplo uz pire od krompira. Po želji ukasiti.

Savet