

Pikantna teleca džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**telece džigerice
- **1**crni luk
- **3** cenabelog luka
- **2**mlada crna luka
- **2**šargarepe
- **1** vezamedveeg luka
- **1** kašikasvežeg vlašca
- **po ukususoli** i bibera
- **1** kašicaindijskog karija
- **1** kašicicaengleskog karija
- **1** kašicacili papricice
- **oko 2** dlkisele pavlake
- **oko 100 g**sira sa plavom plesni
- **1** kašiciaslatke crvene paprike

Priprema

Džigericu oprati, posušiti pa iseci na trake. Na maslinovom ulju kome smo dodali komadic maslaca, dobro upržiti seckan crni luk, da zastakli, potom dodati mladi luk secen na kolutove sa sve percima, listice belog luka, a potom obe vrste karija, cili papricicu, slatku alevu papriku, pa kad zamiriše, ubaciti džigericu. Propržiti je kratko, da uhvati zlacanu koricu, a potom naliti toplu vodu da ogrezne i kuvati na tihoj vatri. Kad omekša, dodati listove medveeg luka, vlašac i umešati kiselu pavlaku. Krckati da se fino zgusne. Par minuta pred kraj, dodati na kockice seckan sir sa plavom bui. Poslužiti toplo.

Savet

I ovog puta, ja sam bila degustator, ovo izuzetno jelo me je doekalo kad sam stigla s posla-iz lonca mog supruga...