

## ***Gulaš od svinjske džigerice***



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjske džigerice
- **2** šargarepe
- **1** praziluk
- **1 šolja** paradajz pirea
- **1/2 kašičice** kurkume
- **2** cenabelog luka
- **po želji** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Na malo ulja izpržiti na pola svinjsku džigericu. Za to vreme u šerpi izdinstati iseckan praziluk, beli luk i šargarepu. Kada je džigerica gotova iseci je na komadice, i dodati u šerpu gde se nalaci praziluk. I naliti vodom, zaciniti i dinstati 20ak minuta. Pri kraju dinstanja dodati paradajz pire i kuvati još 5-10 minuta. U drugu šerpu skuvati palentu i poslužiti uz gulaš od džigerice.

### **Savet**

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.