

Lisicare na moj nacin



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** lisicare (pecurke)
- **malo** alkoholnog sirca
- **2 glavice** crnog luka
- **1 struk mladog** belog luka
- 2 šargarepe
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** kecapa
- 1 sveža zelena paprika
- 3 jajeta
- **po ukusu** mešavina začina
- biber
- origana
- peršuna
- **1 kašika** sušenog povrća
- **maloulja**

Priprema

Lisicare iseckati ili iscepovati i staviti da provriju sa malo sirca i 1 l vode. Neka vriju cca 5 minuta. Kada su gotove skloniti ih sa šporeta i staviti da se ocede.

Naseckati i propržiti crni luk, beli luk, svežu papriku, šargarepu narendati i isto propržiti. Kada se proprži dodati pecurke (dobro ih iscediti rukama, jer se napune vodom od kuvanja).

Propržiti sve zajedno zaciniti (mešavina zacina, peršun, origano, biber, sušeno povrce).

Dodati 200 ml vode povremeno mešati, kad izvrije voda vrlo malo propržiti, dodati kecap i pavlaku. Kada se sjedini dodati jaja, propržiti. Prijatno!

Savet

U mojoj kui su lisiare omiljeno jelo pripremljene baš na ovaj nain. Servirati uz pavlaku i sezonsku salatu.