

Pijana džigerica (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junece džigerice
- **1 glavica** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **150 ml** belog vina
- **100 ml** paradajz sosa
- **1 kašika** brašna
- suvi biljni zacini
- so
- biber
- sitno iseckan peršun

Priprema

Junecu džigericu iseci na tanke šnicle i uvaljati u brašno sa obe strane i na kratko propržiti. Izvaditi džigericu na tanjir. Crni i beli luk iseci na listove pa ubaciti u masnocu u koju se pržila džigerica. Kada luk omekša, sipati prvo vino pa onda i paradajz sos. Dobro promešati, a onda vratiti džigericu u tiganj. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Na tihoj vatri dinstati džigericu u sosu oko 20 minuta. Pri kraju dodati sitno iseckan peršun.

Savet