

Jagnjeca džigerica sa cimetom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 gjagnjece džigerice**
- **1ljutika, vrsta luka**
- **3 cenabelog luka**
- **malomleka**
- **1 crni luk**
- **2 kašicice cimeta**
- **1 kašicica umbira**
- **komadić maslaca**
- **po ukusu soli i bibera**
- **po ukusu uvođenja peršuna**

Priprema

Jagnjecu džigericu ocistiti od žilica, naseći na prutice i ostaviti preko noći potopljeni u mleko. Dodati u mleko ljutiku nasećenu na kockice, cen belog luka isecen na listice, 1 kašicu cimeta, 1/2 kašicice umbira. Sledećeg dana ocediti džigericu i posušiti. U tiganju ugrijati maslac sa malo ulja, pa naglo propržiti džigericu, da se uhvati korica, potom smanjiti vatru, dodati šoljicu tople vode i ostaviti da se krčka. Kad je skoro gotovo, zaciniti preostalom kašicicom cimeta i umbira, solju i biberom. Poprašiti suvim peršunom i ostaviti još par minuta da kuva. Ako je potrebno, dodati još malo vode, da bi se dobio fini sos.

Savet