

ufte od svinjske džigerice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevene svinjske džigerice
- **1** jaje
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **3 kašike sitno secenog** peršunovog lista
- **1 kriškahleba**
- **3-4 kašike** prezli
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** bibera

Priprema

Sitno iseci crni luk, beli luk i peršun, pa ih dodati u posudu sa mlevenom džigericom. Dodati i jaje, izmrvljenu krišku hleba (koju smo pokvasili i ocedili), prezle i zacine. Sve dobro izmešati (smesa ce biti rea).

Kašikom vaditi cufte i peci u tiganju, u zagrejanom ulju. Vaditi ih na ubrus, kako bi se ocedile od viška masnoce.

Služiti uz prilog po želji. Ja sam se opredelila za prilog od kupusa i domaci cips.

Savet

ufte su spolja malo crnje, jer takva je džigerica, ali su veoma meke i ukusne. Takoe su i veoma izdašne pa od ove smese bude 28-30 ufti. Sama nisam ljubitelj svinjske džigerice, i od malena je samo na ovaj nain jedem. Prijatno :)