

Restovana džigerica s jajima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece džigerice
- **2 vece** glavice crnog luka
- **4** jajeta
- **1 kašika** svinjske masti
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Pilecu džigericu ocistiti od žilica i iseci na krupnije komade. Crni luk ocistiti i iseci na kockice.

U dubljem tiganju rastopiti mast pa dodati crni luk i pržiti ga uz neprekidno mešanje dok ne omekša. Ubaciti pilecu džigericu, pa nastaviti prženje na umerenoj temperaturi povremeno mešajući dok džigerica ne omekša. Ukoliko džigerica pocne da se lepi za dno tiganja, sipati malo vode i nastaviti dinstanje.

Kada džigerica potpuno omekša, ubaciti umucena jaja i nastaviti prženje uz neprekidno mešanje dok se jaja ne stegnu. Gotovo jelo zaciniti po ukusu i posuti sitno iseckanim peršunovim listom.

Savet

Džigericu soliti pred služenje, ne nikako tokom pripreme jer e ostati tvrda.