

Pržena svinjska džigerica u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjska džigerice
- **1 glavica** crnog luka
- **2 dl** paradajz sosa
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** crvene mlevene paprike
- **1/2** sveže crvene paprike
- **1 kocka** za supu
- **po potrebi** ulje
- **1 kašika** mešavine začina
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Brašno pomešajte sa crvenom mlevenom paprikom. Džigericu isecite na parcad, uvaljajte u brašno te kratko propržite na ulju.

Izvadite je na tanjir.

Dolijte još ulja u tiganj pa propržite crni luk koji ste prethodno sitno iseckali. Dodajte crvenu svežu papriku isecenu na trake pa sve zajedno propržite.

Dodajte paradajz sos i supu skuvanu od kocke. Vratite džigericu i ostavite da se krcka oko 40 minuta.

Posolite, pobiberite i dodajte mešavinu zacina. Služite dok je toplo uz bareni krompir.

Savet