

Džigerica



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** luka
- **500 g** pilece džigerice
- 5 paprika, babura ili neke druge
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** biljnog zacina
- **1 kašica** mlevenog bibera
- **1 kašika** aleva paprike
- **2 kašike** senfa
- **1 pakovanje** šampinjona
- **oko 3-4 kašike** kecapa

Priprema

Luk iseci na listice, džigericu iseci takoe na tanke rezance, papriku iseci isto na rezance, šampinjone naseckati na listice i sve zajedno dinstati na ulju i malo vode. Kada omekša dodati zacine: so, biljni zacin, alevu papriku, mleveni biber, senf, kecap. Dinstati još jedno vreme. Kada ispari sva voda i džigerica bude mekana jelo je gotovo, proveriti ukus i po želji dodati zacine. Poslužiti uz pire krompir ili bareni pirinac.

Savet

Lagan, brz a veoma lep ruak, kao predjelo preporuujem jedan tanjir lepe domaće supice. Umesto džigerice može poslužiti i meso bilo koje vrste seeno na kockice postupak je isti.