

Svinjska džigerica sa pecenim jabukama i krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za džigericu:

- 250 gmlade svinjske džigerice
- **malobrašna**
- **malosoli**
- **malobibera**
- 3 **cenabelog** luka
- **maloperšunovog** lišca
- **maloulja**

Za peceni krompir:

- 4krompira srednje velicine
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

Za pecene jabuke:

- 2jabuke srednje velicine
- 1/2 **kašikešecera**
- **malocimeta** u prahu
- **malosoka** od limuna
- **malomargarina**

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove debljine 0,5 cm. Kolutove krompira posoliti i pobiberiti.

U tiganju zagrijati ulje. Spustiti krompir na vrelo ulje i pržiti ga poklopljenog na srednjoj temperaturi 15 minuta. Za vreme pecenja okretati ga 2 do 3 puta.

Beli luk ocistiti i iseckati. Peršun list sitno iseckati. Džigericu iseci na parcad, svaki komad malo zaseci po dužini na nekoliko mesta.

Džigericu uvaljati u brašno. U tiganju zagrijati ulje. Džigericu pržiti sa svake strane na vrelom ulju 2-3 minuta.

Džigericu izvaditi iz masnoce, posoliti i pobiberiti, posuti sa seckanim belim lukom i peršun listom i staviti na pripremljeni krompir, te staviti na toplo. Jabuke oljuštiti i iseci prvo na četvrtine, ocistiti od semenki, pa iseci na osmine, natrljati sa šećerom, posuti cimetom i poprskati limunovim sokom.

U tiganju rastopiti malo margarina i staviti jabuke da se proprže otprilike po 2 minuta sa sve tri strane, dok ne porumene.

Pecene jabuke staviti preko džigerice.

Savet

Ovaj divan specijalitet e zadovoljiti i najvee gurmane. Za mnoge neobina kombinacija peene džigerice, peenih krompira i jabuka je zaista specifinog slatkasto-ljutkastog ukusa i kada se pone jesti ne može da se stane, toliko su ukusi puni, soni i privlani. Probajte i Vi, uživajte u ukusima koji nadražuju nepce.