

## *Džigerica u slanini*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g (8 reznjeva)**mesnate slanine
- **50 g (4 reznja)**sira trapist
- **100 g**pileca džigerica
- **50 g**kajmaka
- **2 kašike supenekisele** pavlake

#### **Zacini:**

- **malosoli**
- **malo**Bilje mediterana Hit zacini
- **malobibera**
- **malozacin** za piletinu Kotanzi zacin
- **malosuvi** biljni zacin
- **malozacin** za pecenje na roštilju
- **1/2 kašikice** crvene mlevene slatke paprike

### **Priprema**

Potrebni sastojci su dati na slici.

Pilecu džigericu izrezati na tanke reznjeve 4 kom. Premazati mešavinom zacina.

Na reznjeve slanine prethodno premazane sa crvenom paprikom namazati tanko kajmak.

Na tako nanet namaz staviti po jedan režanj sira trapista.

Staviti na svaki pripremljeni režanj slanine po jedan režanj džigerice.

Premazati sve sa tankim slojem pavlake.

Poklopti sa drugim reznjem slanine i međusobno povezati sa žicom za roštilj.

Tako pripremljenu slaninu i džigericu zamotati u alu foliju i staviti u frižider da odstoji oko 30 minuta. U tiganj staviti par kapi ulja i zagrijati. Staviti kombinaciju slanine sa džigericom i polagano peci.

Obe strane treba da dobiju rumenu boju.

Servirati uz prilog prženog krompira i salatu po izboru.

## **Savet**