

## *Fil od džigerice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g junece džigerice
- **2** vece glavice crnog luka
- **1** veka vezaperšunovog lista
- 1 jaje
- **po ukus** so
- suvi biljni zacin
- biber

### **Priprema**

Crni luk usitniti pa dobro upržiti u više ulja. Dodati sitno seckanu džigericu i dinstati. Peršun iseckati i dodati masi. Pržiti dok skoro sva tecnost ne ispari. Posoliti, pobiberiti. Dodati i jedno jaje, pa dinstati dok se sve ne sjedini.

### **Savet**

Služiti uz tost hleb.