

Džigerica sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g svinjske džigerice
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **100** g krem-sira
- **2** **glavice** crnog luka
- **malobrašna**
- so
- biber
- **malosenfa**
- suvi biljni zacin
- **maloulja**

Priprema

Iseckati i izdinstati luk. Tanko isecenu džigericu uvaljati u brašno i ispržiti sa obe strane na luku. Dodati ostale sastojke i ostaviti da se malo prokuva.

Savet

Kao dodatak ovom jelu odlično ide bareni pirina.