

## *Pržena svinjska džigerica*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** svinjske džigerice
- mleko
- **1 vezica** peršuna
- **6 cešnj**abelog luka
- biozacin
- biber
- **50 g** margarina

### **Priprema**

Džigericu iseci na tanke šnicle. Porežati u dublji sud i preliti sa mlekom. Ostaviti u frižider najmanje pet sati, a najbolje bi bilo da ih prelijete uvece za sutradan.

Peršun i beli luk sitno iseckati. Posle protoka datog vremena džigericu izvaditi iz mleka i obrisati je kuhinjskom salvetom, da upije svu tecnost.

U dubljem tiganju zagrejati ulje. Dodati i 50 g margarina. Džigericu uvaljati u brašno i staviti da se prži. Kada porumeni jedna strana okrenuti da i druga strana dobije lepu rumenu boju. Prženu džigericu režati u šerpicu i svako parce posuti sa biozacinom, belim lukom i peršunom, pa poklopiti. Tako uraditi sa svom isprženom džigericom.

Pripremljenu džigericu ostaviti poklopljenu da odstoji, oko pet minuta. Poslužiti je sa prilogom, po želji.

## **Savet**

Džigerica se stavlja u mleko, jer mleko izvuže svu krv i džigerica postane mekana. Soli se na samom kraju, da ne bi prskala pri prženju. Margarin dodajem, jer džigerica dobije lepši ukus.