

Zecija džigerica u pikantnom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** zecije džigerice
- **1 velika glavica** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **1** veci paradajz
- **2** pecene paprike
- **1 kašika** masti
- **1 kašika** brašna
- **malosuvogi** biljnog zacina
- **malosoli**
- **2 kašice** tucane paprike
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Priprema

Džigericu iseci na trake i crni luk na kocke, pa dinstati na masti oko 10 minuta. Dodati seckanu paprika, paradajz, biber, suvi zacin, beli luk i so. Nastaviti sa dinstanjem još oko 15 minuta. Umešati kašiku brašna i pola šolje vode. Kuvati na tihoj vatri 10 minuta. Staviti seckanog peršuna i tucane paprike. Servirati uz krompir pire i crni hleb.

Savet