

Svinjska džigerica u maramici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crne svinjske džigerice
- **250 g** maramice
- **ulje** za prženje

Priprema

Džigericu iseci na šnicle. Maramicu razvuci na radnu površinu, pa reati džigericu i uvijati u maramicu.

Staviti na poslužavnik koji ste predhodno namazali uljem i staviti u zamrzivac minimum 15 minuta.

Stavljati zamrznutu džigericu na vrelo ulje. Pržiti dok porumeni, okrenuti i pržiti još malo.

Savet

Ovako pržena džigerica je jako ukusna i mekana. Služiti uz pire krompir.