

Pohovana džigerica



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g svinjske džigerice
- **3** dl mleka
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **po potrebi** brašna
- **2 kašičice** soli
- **3** cenabelog luka
- **2** dlulja

Priprema

Iseci na tanko svinjsku džigericu, malo je izudarati cekicem za meso, zatim staviti u posudu sa mlekom i soda bikarbonom. Ostaviti da stoji oko 30 minuta.

Kada odstoji, uvaljati je u brašno i odmah stavljati u vrelo ulje, na kratko da se proprži. Gotovu džigericu vaditi na salvet, kako bi se ocedilo ulje.

Zatim režati u tanjir i posoliti, posuti sitno seckanim belim lukom.

Savet