

# **Pohovana džigerica**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gsvinjske džigerice
- **3** dlmleka
- **1** kašicica sode bikarbonate
- **po potrebi** brašna
- **2** kašice cicesoli
- **3** cenabe log 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 reati u tanjur i posoliti, posuti sitno seckanim belim lukom.

## **Savet**