

Dinstana džigerica sa paprikom iz turšije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**prasece crne džigerice
- **5 komada**paprika iz turšije
- **1 kašika** svinjske masti
- **1 dl** vode
- **1 list**lolbera
- **nekoliko** zrnacnog bibera
- **malo** soli
- **malo** aleve paprike

Priprema

Džigericu iseci na krupnije komade, papriku po želji, ja sam je sekla na kockice. Ugrejati mast u dubljem tiganju, pa na vrucoj masti propržiti komade džigerice sa obe strane. Dodati papriku i zacine, naliti vodom. Poklopiti i dinstati petnaestak minuta. Proveriti da li je džigerica mekana. Ako je potrebno, dinstati još malo. Služiti toplo sa pavlakom

Savet