

Džigerica sa lukom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gcrne svinjske džigerice
- **1** kašikamasti od mangulice
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kašicicaaleve paprike
- **10** kolutica praziluka
- **1** veca glavica crnog luka
- svež peršun

Priprema

Džigerica neka par sati odleži u mleku. Onda je ocedite i iseckajte na komade pa spustite u zagrejanu mast. Poklopite i pržite na jacoj temperaturi povremeno messajuci. Ubacite potom praziluk, suvi biljni zacin, so, biber i ponovo poklopite pa smanjite vatru. Dok se krcka isecite crni luk na krupnije "polumesecce" pa i njega ubacite i još neko vreme pržite dok luk ne omekša i ne požuti.

Savet

Poslužite uz pire ili bareni pirina.