

## *Džigerica sa lukom*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** grne svinjske džigerice
- **1 kašika** masti od mangelice
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašičica** aleve paprike
- **10 kolutica** praziluka
- **1 veka** 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 mesajuci. Ubacite potom praziluk, suvi biljni zacin, so, biber i ponovo poklopite pa smanjite vatru. Dok se krcka isecite crni luk na krupnije "polumesece" pa i njega ubacite i još neko vreme pržite dok luk ne omekša i ne požuti.

### **Savet**

Poslužite uz pire ili bareni pirina?.