

Gulaš od džigerice sa palenta knedlama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g svinjske džigerice
- **2** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** suvi biljni začini, biber,
- **malocrvene** začinske paprike
- **1** lovorov list
- **2** jajeta
- **+ - 6** kašika palente

Priprema

Propržiti sitno seckani luk, dodati džigericu isecenu na krupnije kocke i krompir isecen na sitnije kocke. Sve zajedno pržiti oko 10-15 minuta. Dodati suvi začini, biber, začinsku papriku i lovorov list.

Naliti sa pola litre vode i kuvati oko 30 minuta. Knedle: Jaja umutiti sa palentom. Smesa ne sme biti previše tvrda. Rukom formirati knedle i spustiti ih u paprikaš i kuvati još oko 30 minuta.

Savet