

Džigerica u softu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** svinjske džigerice
- **2 glavice** crnog luka
- **3 kisele** paprike
- **malobibera**
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Na ulju staviti tanko isecenu, na šnite džigericu da se prži. Pržiti sa obe strane nekoliko minuta, dok ne dobije lepu koricu i boju.

Zatim dodati crni luk isecen na rebarca i kiselu papriku isecenu na trake.

Pržiti još 10-tak minuta dok ne ispari voda iz paprike.

Dodati zacine po želji.

Savet