

## *Pijana džigerica*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600** g svinjske džigerice
- **1** glavica crnog luka
- **1 kašika** aleva paprike
- **200 ml** piva
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

## **Priprema**

Crni luk sitno iseckati pa pržiti na zagrejanom ulju da postane staklast. Zatim dodati sitno seckanu džigericu, alevu papriku, so, biber i pivo. Nastaviti sa dinstanjem dok ne bude gotovo.

## **Savet**