Gulaš sa džigericom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjske džigerice
- **2 glavice** crnog luka
- **2**šargarepe
- **2 cena**belog luka
- **1**krompir
- **400 g**šampinjona
- **2**lovirova lista
- **1 kašicica**bibera
- **oko 100 ml**kecapa

Priprema

Džigericu iseckati, staviti da se dinsta, dodati iseckano povrce i zacine. Posle 15-tak minuta, dodati iseckane šampinjone i kecap. Smanjiti temperaturu i krckati još 30-45.... Kada je jelo gotovo, zapržiti.

Savet

Jelo odlino ide uz pire krompir ili testeninu.