

## Socna džigerica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** svinjske džigerice
- **4 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** šoljaulja
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** suvog bosiljka
- **1 kašičica** alevne paprike

### Priprema

Luka i šargarepu ocistiti i naseckati na sitnije kockice. Staviti u šerpu. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Dodati džigericu. Promešati sve sastojke. Preliti uljem. Dodati bosiljak. Ostaviti da se dinsta na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje. Kada luk i šargarepa omekšaju dolijte 1-2 čaše vode i ostavite da se krcka dok džigerica ne bude gotova, tako da ne ispari sva voda već da ima malo tog sosa kako bi bila meka i socna. Na kraju dodati alevu papriku i mešajući krckajte još 2 minuta. Možete dodati i ljutu alevu papriku, ako volite ljuto.

### Savet

Sona, ukusna, a brza. :)