Trikolor džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjske ili junece džigerice
- **350 g**trikolor testenine
- **3**crvene mesnate paprike
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Iseckati crni luk i papriku. U tiganj sipati ulje pa staviti luk i papriku da se prži. Pržiti oko pet minuta. Zatim dodati seckanu džigericu pa pržiti desetak minuta. Sve vreme mešati da ne bi zagorelo. Pred sam kraj dodati so, biber i malo suvog zacina. Bitno je da se soli na kraju, a ne u toku pripreme da džigerica ne bi bila žilava. Skuvati testeninu pa poslužiti zajedno sa džigericom. Servirati dok je vruce.

Savet