

Iznutrice u turšiji



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih iznutrica
- **3** zelena paradajza iz turšije
- **3** zelene paprike iz turšije
- **3** crvene paprike iz turšije
- **2** lovorova lista
- **po ukusu** soli
- **malomlevenog** bibera
- **malosuvog** biljnog zacina
- **za prženje** ulje

Priprema

Svinjske iznutrice (crevca, crna i bela džigerica) lepo oprati, naliti u lonac sa vodom, posoliti, staviti lovorov list i kuvati dok ne omekšaju. Kuvane iznutrice ocediti i iseckati na kockice. U zagrejanom ulju stavite iseckane iznutrice i iseckan paradajz i papriku iz turšije. Zaciniti solju, suvim biljnim zacinom i mlevenim biberom, staviti lovorov list i pržiti na srednjoj vatri oko 30 minuta uz povremeno mešanje. Služiti toplo uz kiselo mleko.

Savet