

## ***Svinjska džigerica u pavlaci***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** svinjske džigerice
- **2 glavice** crnog luka
- **200 g** kisele pavlake
- **100 g** brašna
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **50 g** pirinca
- **prstohvat** soli
- **po potrebu** ulja
- **po potrebi** vode

### **Priprema**

Svinjsku džigericu iseci na parcad željene velicine (najbolje na uže, a duže komade). Posoliti i ostaviti da odstoji u frižideru. Za to vreme, na ulju prodinstati sitno seckan crni luk. Komade džigerice uvaljati u brašno i staviti u prodinstan luk, dodati mešavinu suvog biljnog zacina, naliti vodom i dinstati (uz dolivanje vode), dok džigerica ne omekša. Kiselu pavlaku razmutiti, sjediniti sa džigericom i ostaviti da se krcka još petnaestak minuta. Pirinac obariti, posoliti. Staviti na sredinu tacne (tanjira) pirinac, a okolo rasporediti džigericu.

### **Savet**