Gulaš od svinjske džigerice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjske džigerice
- **2** šargarepe
- **1**praziluk
- **1 šolja**paradajz pirea
- **1/2 kašicice**kurkume
- **2 cena**belog luka
- **po želji**suvog biljnog zacina

Priprema

Na malo ulja izpržiti na pola svinjsku džigericu. Za to vreme u šerpi izdinstati iseckan praziluk, beli luk i šargarepu. Kada je džigerica gotova iseci je na komadice, i dodati u šerpu gde se nalaci praziluk. I naliti vodom, zaciniti i dinstati 20ak minuta. Pri kraju dinstanja dodati paradajz pire i kuvati još 5-10 minuta. U drugu šerpu skuvati palentu i poslužiti uz gulaš od džigerice.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.