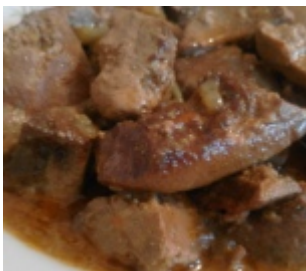


Crna džiga u belom vinu



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg crne svinjske džigerice
- **1/2** šoljice ulja
- **2** glavice crnog luka
- **1** šargarepa
- **3** listalovora
- **po ukusu** so, biber, zacín
- **2** kašike brašna
- **1** kašika aleve paprike
- **3** cenabelog luka

Na nalivanje:

- **1** dl belog vina
- **2** dl vode

Priprema

Ulje dobro zagrijati pa propržiti džigericu secenu na kocke, mestati da se lepo proprži.

Naliti vodu i krckati oko pola sata, poklopljeno. Dodati crni luk isecen na kocke, šargarepu secenu na kolutice, lovor i nastaviti sa krckanjem. Kada uvri voda dodati belo vino, pa dinstati još 10 minuta. Dodati so, biber i zacin po ukusu, pa naseckati beli luk. Dodati brašno i alevu papriku neprestano mešajuci da se ne stvore grudvice, ukuvati do željene gustine, pa poslužiti.

Savet

Prijatno!