

Teleca džigerica sa prelivom od peršuna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** telece džigerice
- **po potrebi** soli
- **1 kašik** bibera
- bijeli luk

Preliv od peršuna:

- **1 vez** peršuna
- **5 cen** bijelog luka
- **100 ml** maslinovog ulja
- **po potrebi** soli
- **1 kašik** sok od limuna

Priprema

Telecu džigericu isjeci na tanke šnicle. Svaku šniclu posoliti i pobiberiti (neko voli slanije zato sami odlucite koliko soli i bibera). Neka odstoje 15 minuta i onda grilovati na malo ulja, kratko, prvo sa jedne pa onda sa druge strane.

U blender staviti peršun, bijeli luk, maslinovo ulje, sok od limuna i izmiksati. Svako parce džigarice preliteri sa 1 kašikom prelitera i služiti uz grilovano povrće. Prijatno!

Savet