

Slatko-ljuta teleca džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**telece džigerice
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **malom**leka
- **1 kašicica**mešavine 5 kineskih zacina
- **1 kašicica**braon šecera
- **malosun**cokretovog ulja
- **1 komad**icmaslaca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Telecu džigericu ocistiti od mrežice i žilica, oprati, posušiti, pa iseci na šnite. Crni i beli luk usitniti u multipraktiku, dodati mešavinu zacina, so i biber, pa toj smesi dodati mleko, promešati, a onda u nju potopiti džigericu, najbolje da odstoji preko noci u frižideru, da upije ukuse, ali može i sat vremena, ili bar pola, ako se baš žurite... Kad je odstajala, izvaditi je, posušiti, a u tiganju ugrijati ulje i maslac. Ubaciti džigericu i naglo je prepržiti sa obe strane, potom smanjiti vatru i pržiti 20-30.-tak minuta. Pred kraj pojacati vatru, posuti braon šecerom i još malo pržiti, da džigerica dobije lepu, karamel boju. Izvaditi je na ugrijevan tanjir i poslužiti uz prilog po želji i sezonsko povrce... Nama je ovog puta dobro pasala uz humus...

Savet