

## *Gulaš sa svinjskom džigericom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** svinjske džigerice
- **4** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **100 ml** kisele pavlake
- **300 g** kuvanog paradajza
- **3 kašike** belog vina
- **3 kašike** brašna
- **malo** aleve paprike
- **200 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malo** bibera
- **po ukusu**
- **500 g** kumpira

### **Priprema**

Džigericu oprati i iseci je na tanje reznjeve. Potopiti je u mleko da odstoji oko pola sata.

U dubljem sudu sipati ulje i pržiti seckani crni luka. Džigericu uvaljati u brašno i zajedno je pržiti sa lukom oko 10 minuta.

Džigericu izvaditi iz suda u kome se pržila (ostaviti je u drugom sudu poklopljenu). U prvom sudu na istom ulju dodati kašiku brašna, malo propržiti pa dodati kiselu pavlaku, kuvani paradajz, naseckan izgnjecen beo luka.

Sve to posoliti po ukusu, zaciniti, pobiberiti, staviti mlevene paprike. Sve zajedno promešati, dodati 3 kašike belog vina i naliti vodom 200 ml.

Kada sos ili zaprška provri, vratiti toplu džigericu u sos i sve zajedno još kuvati oko 15 minuta. Za to vreme skuvati krompir u slanoj vodi, izgnjeciti ga i napraviti pire na vodi.

Toplu džigericu služiti uz pire od krompira.

### **Savet**

Gulaš od džigerice svinjske je lagano i pikantno jelo. Uz za?ine i drugih dodataka koje sam dodala dobila savršen ukus. Jelo se lako i brzo sprema, a dobije se savršen ru?ak. Kao prilog može da se doda kuvane špagete ili makarone. Prijatno!