

Gulaš od svinjske džigerice (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjske džigerice
- **3 glave** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **3 kašike** sitno secenog lista peršuna
- **1 kašicica** ruzmarina
- **2 kašicice** mlevene slatke paprike
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Priprema

Crni luk iseci na sitne kockice, a šargarepu narendati na krupno rende. Džigericu ocistiti od žilica pa je iseci na krupnije kocke. Dinstati luk na malo ulja, kada postane staklast dodati šargarepu, dinstati oko 5 minuta pa dodati džigericu. Naliti sa malo vode (1 dl), kuvati oko pola sata pa dodati paradajz i sve začine osim peršuna. Kuvati još oko 20 minuta, pa dodati sitno secen list peršuna i kuvati još oko 5 minuta.

Služiti uz prilog po želji. Ja sam se opredelila za testeninu.

Savet

Ukusno i kalorino. Prijatno :)