

Džigerica u slanini sa paprikom



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pilece žigerice
- **200** g tankih listova slanine
- **2** zelene sveže paprike
- so
- ulje

Priprema

Pilecu džigericu ocistiti od žilica, iseci na krupnije komade i posoliti. Zelenu papriku ocistiti od semena i iseci na krupnije parcice i malo posoliti. Komad džigerice uviti u list slanine te ga nabosti na cackalicu. Prvo nabosti parce paprike, zatim džigericu sa slaninom, papriku, džigericu i završiti paprikom. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Pripremljene ražnjice poreati u tiganj sa zagrejanim uljem. Tiganj poklopiti. Pržiti na umerenoj temperaturi desetak minuta, pa skloniti poklopac i okrenuti drugu stranu ražnjica. Nastaviti sa prženjem dok ne porumeni i druga strana.

Savet