

Sendvic sa džigom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pilece džigerice
- **1** glavica luka
- **100** g slanine
- kifle za sendvice
- kecap
- krem sir
- **1** krastavac

Priprema

Urolati džigu u slaninu, reži na štapice za ražnjice, peci desetak minuta, zatim skinuti džigu sa štapica. Posebno iseci luk na rebarca, propržiti na ulju, posoliti. Kiflu iseci po dužini, premazati krem sirom, poreži džigu, dodati pržen luk, krastavac i kecap.

Savet

Prijatno.