

Džigerica sa paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pileca džigerica
- **1 velika ili 2 manje** crvene paprike
- **1 veka ili 2 manje** glavice crvenog luka
- **3** jajeta
- **1/2** strukapraziluk
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** kašik masti

Priprema

Iseckati sitno praziluk, crveni luk, papriku i džigericu. U šerpu staviti kašiku masti.

Kada se mast otopi dodati seckani luk, praziluk i malo propržiti. Zatim dodati iseckanu papriku i pržiti sve zajedno oko pet minuta.

Dodati iseckanu džigericu i na srednjoj temperaturi uz povremeno mešanje pržiti 10-15 minuta.

Kada je već sve isprženo dodati umucena jaja i sve lepo izmešati.

Tek sad zaciniti po želji. Dodati so, biber i malo suvog zacina. Ostaviti još kratko, samo toliko dok se jaje isprži i nakon toga servirati dok je toplo.

Savet