

# **Restovana džigerica sa jajima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**pilece džigerice
- **2 glavice**crnog luka
- **6jaja**
- **1 kašika**svinjske masti
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**peršuna

## **Priprema**

Crni luk iseci na krupnije kocke, a džigericu ocistiti od žilica i iseci na krupnije komade. Rastopiti svinjsku mast pa dodati crni luk i pržiti ga dok ne omekša. Ubaciti džigericu, pa nastaviti prženje na umerenoj temperaturi dokne omekša.

Kada džigerica potpuno omekša dodati umucena jaja i nastaviti prženje uz neprekidno mešanje dok jaja ne budu gotova. Gotovo jelo zaciniti po ukusu i posuti peršunom.

## **Savet**