

Restovana džigerica sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilece džigerice
- **2** glavice crnog luka
- **6** jaja
- **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 dok ne 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