

Špagete sa svinjskom džigericom i lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg svinjske džigerice
- 200 g špageta
- 1,5 kašika suvog zacina
- 2 glavice crnog luka
- ulje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

Glavice crnog luka isecemo na polukrugove. Džigericu isecemo na tanku duguljastu parcad.

U tiganj sa zagrejanim uljem, stavimo deo luka, na koji poredjamo džigericu. Na džigericu nanesimo, isecen luk, posolimo, pobiberimo, dodamo suvi zacin. Ponovo dodamo luk i zacine.

Poredjamo preostalu parcad džigerice i prekrijemo preostalim isecenim lukom. Nanesemo preostale zacine i poprskamo uljem.

Ostavimo sadržaj, da se dinsta na tihoj vatri.

U šerpi sa provrelom i posoljenom vodom, stavimo špagete da se kuvaju.

Skuvane špagete serviramo na tanjir i na njih naneseemo izdinstanu džigericu. Prijatno!