

Svinjska džigerica u saftu



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g svinjske džigerice
- 3 glavice crnog luka
- 6 cena belog luka
- 20 dl ulja
- 1 kašika pekmeza (samo ne od šljive)
- 1 čaša piva
- 1 kašičica senfa
- 1 kašika pavlake
- malo brašna
- so
- biber

Priprema

Svinjsku džigericu uvaljati u brašno i ispržiti sa obe strane po malo na ulju.

U isto ulje, staviti crni i beli luk da se isprže da dobiju staklastu boju. Dodati džigericu, kašiku senfa, kašiku pavlake, soli, bibera i kuvati oko 15 minuta, zatim dodati kašiku pekmeza i čašu piva.

kuvati još oko 5 minuta. Služiti uz obaren pirinac ili krumpir pire. Prijatno!