

Pržena svinjska džgerica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjske džgerice
- **oko 200 ml** vode
- **2 ravne kašikemasti**
- **po ukususoli**

Priprema

Džgericu lepo oprati i ocistiti od žilica. Iseci na komade velicine zalogaja.

Naliti vodu i dodata mast. Dinstati oko 30 minuta. Ako je potrebno može se još dodati voda i dinstati duže dok ne omekša.

Kad ispari voda i džgerica omekša upržiti sa svih strana. Posoliti džgericu. Služiti toplu uz dodatak priloga po ukusu. Prijatno!

Savet