Svinjska džigerica u maramicu

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**svinjske džigerice u maramici
- **1 dl**ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **3 struka**mladog crnog luka

Priprema

Džigerice koje su vec filetirani i zamotani u maramicu posolimo pobiberimo to jest zacinimo po ukusu.

Izreamo u tiganj pospemo seckonim lukom i nalijemo ulje i malo vode da ogrezne.

Dinstamo na tihoj vatri dok voda odvri, pokon roga one se malo proprže u sopstvenoj masnoci i dobiju lepu rumenu boju. Malo ih okrecemo u tiganju da bi skako parce dobilo lepu boju.

Služimo uz krompir pire i sezonsku salatu.

Savet

Mogu i druge vrste džigerice da se spremaju na isti nain.