Gušcija džigerica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 velika gušcija džigerica
- 150 - 200 g gušcijeg sala (isecenog na kockice)
- 1 šoljica vode
- so

Priprema

Celu neposoljenu gušciju džigericu staviti u dublju posudu, ili lonac velicine džigerice, tako da ispuni celo dno. Dodati onoliko sala, koliko je potrebno da džigerica bude sasvim pokrivena.

Sipati hladnu vodu, dobro poklopiti i pirjaniti na sasvim tihoj vatri, dok salo ne zamiriše i cvarci najbliže rube ne požute.

Gotovu džigericu staviti na tanjir za služenje, iseci na tanke režnjeve i ostaviti ih skupljene da džigerica izgleda cela. Zatim je zaliti posoljenom procedjenom masnocom u kojoj je bila i staviti u frižider.

Ovako pripremljena džigerica se može služiti u okviru hladne zakuske ili se upotrebiti za sendvice.

Može se premazati tanka kriška gušcijom mašcu i odozgo staviti, po režanj džigerice i pobiberiti.