Dinstana džigerica sa povrcem

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**svinjske ili junece džigerice
- **2**paprike
- **1** papricica
- **2 glavice**crnog luka
- **1** šargarepa
- **malo**ulja
- **1 cen** belog luka
- **2 kašike**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**aleve paprike
- **malo**karija
- **malo** bibera
- **malo** bosiljka
- **malo**majcine dušice
- **1 kašicica**pikant senfa

Priprema

Svo povrce isecemo na kockice i staviti u dubljoj šerpi na malo ulja. Zatim dodati vodu i dinstati kratko. Za to vreme džigericu oprati i saseckati na komade. Staviti u šerpu sa povrcem. Naliti vodom da prekrije smesu i dodati suvi biljni zacin. Povremeno promešati i doliti vode ako je potrebno dok džigerica i povrce ne omekša. Kada je pri kraju krckanja i kada je smesa vec gusta dodati zacine, kari, bosiljak, majcinu dušicu i na kraju dodati soli i alevu papriku. Umešati i senf. Sve sjediniti i krckati još kratko da se zacini sjedine sa smesom pa poslužiti toplo.

Savet

Jako brz ruak za ljubitelje džigerice.