

Džigerica u 4 vrste luka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjske džigerice
- **1/2 srednje glavice** luka srebrnjaka
- **1/2 srednje glavice** crnog luka
- **1/2 srednje glavice** crvenog luka
- **1** šakapraziluka
- **po ukusu**
- **na vrh kašice** crnog mlevenog bibera
- **na vrh kašice** crvenog mlevenog bibera
- **na vrh kašice** belog mlevenog bibera
- **po potrebi** maslinovo ulje

Salata:

- **15-ak** crvenih ceri paradajza
- **15-ak** žutih ceri paradajza
- **1/2** manjeg krastavca
- **1/2** zelene paprike
- **1 mala glavica** luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** maslinovo ulje

Priprema

Iseckati tanko svinjsku džigericu na šnicle, staviti na vrelo maslinovo ulje dodati sitno iseckan luk (crni,

crveni, srebrnjak i praziluk). Staviti biber, so i malo vode krckati 15-ak minuta uz povremeno dodavanje vode. Kada je džigerica pržena krckati dok voda ne ispari.

Napraviti salatu. Iseckati žuti i crveni ceri paradajz, luk, pariku i krastavac. Zaciniti po ukusu.

Savet

Uživajte.