

Crna džigerica na Micin način



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** svinjske džigerice
- **2 glavi** crnog luka
- **1,5 dl** mleka
- **1** vecazelena jabuka (grini smit)
- **70-80 g** putera
- **po 50 g** dimljene mesnate slanine i suvog mesa
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

Opranu džigericu iseci na manje komade. U tepsiju staviti alu foliju da pokrije i dno i stranice tepsije. Sipati mleko, poreati džigericu pa rasporediti crni luk isecen na listice.

Iseci maslac na tanje šnite pa ga rasporediti po tepsiji.

Rasporediti iseckanu, na sitniju parcad, slaninu i meso kao i oljuštenu na kockice isecenu jabuku. Posoliti i pobiberiti.

Pokriti tepsiju folijom i staviti u rernu da se pece na 200°C 30 minuta.

Posle toga izvaditi tepsiju, skinuti foliju ako treba dodati malo tople vode i vratiti u rernu. Povecati temperaturu na 220'C i peci dok džigerica ne porumeni.

Gotovo jelo prohladiti pa služiti po želji sa prilogom i salatam.

Savet

Ovo je još jedan specijalitet mog muža i zaista je veoma ukusna dzigerica spremljena na ovakav nain. Pravili smo i pileu džigericu ovako takoe je vrlo ukusna. Ono što je zaista izuzetno je ukus luka i jabuke koje, po želji, možete ovlaš viljuškom zajedno izgnjeiti.