

Pohovana svinjska džigerica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskih džigerica
- **2 dl**mleka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **4 kašikabrašna**
- **3**jajeta
- **po potrebi**ulje za prženje

Priprema

Džigericu preperemo i nasećemo na šnicle, stavimo u posudu i prelijemo mlekom. Ostavimo 30 minuta da odstoji.

Povadimo iz mleka preperomo po mlazom vode i ostavimo u cediljci da se ocedi. Zacinimo po ukusu.

Valjamo prvo u brašno pa u izmuceno jaje i pržimo na ulju prvo ja jedne, a zatim sa druge strane.

Savet

Od mleka džigerica bude sonija i nema gorinu.