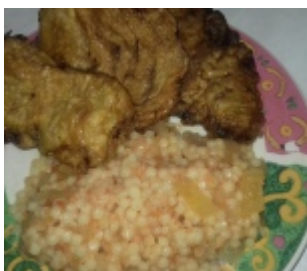


## *Pohovana svinjska džigerica*



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 zacini
- **4 kašika** brašna
- **3** jajeta
- **po potrebi** ulje za prženje

### **Priprema**

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

Povadimo iz mleka preperemo 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.