Lovacka džigerica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**junece džigerice
- **1 kesica**zacina za lovacke snicle
- **4 glavice**crnog luka, manje
- **1 glavica**belog luka
- **3 kašike**prezle
- **1 kašika**brašna
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**biber
- **4 kašika**ulja

Priprema

Junecu džigericu iseci na šnicle, zaciniti i uvaljati u mešavinu prezli i brašna. Zagrejati ulje i pržiti svaku stranu 2-3 minute. Naseci crni luk na režnjeve i poslagati u manji džuvec pleh. Preko reati prženu džigericu. Sastav sa kesice umutiti prema upustvu. Preliti preko džigerice i luka. Naseckati sitno beli luk i staviti preko džigerice.

Mast u kojoj smo propržili džigericu preliti preko iste kad smo je složili na luk.

Sastav sa kesice umutiti prema upustvu. Preliti preko džigerice i luka. Naseckati sitno beli luk i staviti preko džigerice.

Peci u rerni na 180 C oko 30-40 minuta zavisi od rerne.

Savet

Služiti toplo i uz prilog po želji. Predlažem pire krompir i veliku porciju sezonske salate. :) Prijatno.