

Pohovana džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700** g junece džigerice
- 2 jajeta
- **1** šolja brašna
- **po želji** so
- biber
- mješavina začina

Priprema

Džigericu isjeci na odreske, začiniti solju, biberom i mješavinom začina. Ulupati jaja i malo posoliti.

Uvaljati džigericu u brašno, pa u umućena jaja. Spustiti u zagrijano ulje, pa pržiti.

Poslužiti uz pire krompir, kuhani pirinac, palentu ili povrce, po želji.

Savet