

## Džigerica



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** gluka
- **500** g pilece džigerice
- **5** paprika, babura ili neke druge
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** biljnog zacina
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **1 kašika** alevne paprike
- **2 kašike** senfa
- **1 pakovanje** šampinjona
- **oko 3-4 kašike** kecapa

## Priprema

Luk iseci na listice, džigericu iseci takoe na tanke rezance, papriku iseci isto na rezance, šampinjone naseckati na listice i sve zajedno dinstati na ulju i malo vode. Kada omekša dodati zacine: so, biljni zacin, alevu papriku, mleveni biber, senf, kecap. Dinstati još jedno vreme. Kada ispari sva voda i džigerica bude mekana jelo je gotovo, proveriti ukus i po želji dodati zacine. Poslužiti uz pire krompir ili bareni pirinac.

## Savet

Lagan, brz a veoma lep ruak, kao predjelo preporuujem jedan tanjir lepe domaie supice. Umesto džigerice može poslužiti i meso bilo koje vrste seeno na kockice postupak je isti.