

# *Džigerica u finom umaku*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gdžigerice, svinjske ili junece
- **maloulja**
- **1 glavicacrvenog luka srednje velicine**
- **2 cenabelog luka**
- **malosoli**
- **malomajcine dušice**
- **malo žalfije**
- **malobibera mlevenog**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malobosiljka**
- **malobelog luka u prahu**
- **10 okretaja** Kotanyi mlin Birdseye
- **1 kašicicasenfa**
- **3 kašikeoštrog brašna**
- **2 kašikekisele pavlake**

## **Priprema**

Luk i beli luk ocistiti i sitno iseckati.

Zacine – majcinu dušicu, žalfiju, mleveni biber, suvi biljni zacin, bosiljak, Birdseye i beli luk u prahu u jednoj posudici izmešati.

Džigericu iseci na tanke šnite i svaku lagano nožem zarezatu na nekoliko mesta po dužini sa jedne i druge strane

te posoliti.

Staviti ulja u tiganj da pokrije dno i zagrejati ga, dodati luk i dinstati na laganoj vatri. Luk dinstati da postane staklast i da dobije lepu boju oko 10-ak minuta.

Džigericu uvaljati u brašno (2 kašike) i staviti na udinstan luk, podliti sa vrlo malo vode, dodati napred pripremljenu mešavinu zacina i seckani beli luk.

Tiganj poklopiti i nakon 7 minuta džigericu okrenuti, te dinstati uz podlevanje vodom.

Nakon još 7 minuta, skinuti poklopac dodati senf i mešavinu od 2 kašike kisele pavlake 1 kašike brašna i 1/2 dl vode i promešati.

Ako je umak jako gust dodajte još malo vode i prokuvajte na srednjoj temperaturi 5 minuta.

Gotovu džigericu u umaku servirajte uz pire od krompira.

## **Savet**