

# *Svinjska džigerica sa pecenim jabukama i krompirom*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za džigericu:**

- **250 gmlade svinjske džigerice**
- **malobrašna**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **3 cenabelog luka**
- **maloperšunovog lišca**
- **maloulja**

### **Za peceni krompir:**

- **4krompira srednje velicine**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Za pecene jabuke:**

- **2jabuke srednje velicine**
- **1/2 kašikešecera**
- **malocimeta u prahu**
- **malosoka od limuna**
- **malomargarina**

## **Priprema**

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove debljine 0,5 cm. Kolutove krompira posoliti i pobiberiti.

U tiganju zagrejati ulje. Spustiti krompir na vrelo ulje i pržiti ga poklopljenog na srednjoj temperaturi 15 minuta. Za vreme pecenja okretati ga 2 do 3 puta.

Beli luk ocistiti i iseckati. Peršun list sitno iseckati. Džigericu iseci na parcad, svaki komad malo zaseci po dužini na nekoliko mesta.

Džigericu uvaljati u brašno. U tiganju zagrejati ulje. Džigericu pržiti sa svake strane na vrelom ulju 2-3 minuta.

Džigericu izvaditi iz masnoce, posoliti i pobiberiti, posuti sa seckanim belim lukom i peršun listom i staviti na pripremljeni krompir, te staviti na toplo. Jabuke oljuštiti i iseci prvo na cetvrtine, ocistiti od semenki, pa iseci na osmine, natrljati sa šecerom, posuti cimetom i poprskati limunovim sokom.

U tiganju rastopiti malo margarina i staviti jabuke da se proprže otprilike po 2 minuta sa sve tri strane, dok ne porumene.

Pecene jabuke staviti preko džigerice.

## **Savet**

Ovaj divan specijalitet e zadovoljiti i najvee gurmane. Za mnoge neobina kombinacija peene džigerice, peenih kropmira i jabuka je zaista specifinog slatkasto-ljutkastog ukusa i kada se pone jesti ne može da se stane, toliko su ukusi puni, soni i privlani. Probajte i Vi, uživajte u ukusima koji nadražuju nepce.