

## *Teleca džigerica u pikantnom sosu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** telece džigerice
- **400 g** crvenog luka
- **50 g** belog luka
- **200 g** šargarepe
- **100 g** gajvara
- **3-4** cili papricice
- **2 dl** kisele pavlake
- so
- biber
- origano
- lovorov list
- persunov list

### **Priprema**

Oprati telecu džigericu, odstraniti mrežice ako ima, narezati na kockice i potopiti 15-tak minuta u mleko. Za to vreme sitno narezati crveni luk, narendati šargarepu i beli luk. Na malo ulja dinstati povrce, dodati i sitno, sitno naseckane cili-papricice. Pržiti dok ne omekša, dodati džigericu, pa sve zajedno dinstati dvadesetak minuta. Dodati ajvar i pavlaku, zaciniti po ukusu i krckati još 15tak minuta. Služiti samostalno ili uz prilog po želji.

### **Savet**