

Pohovana juneca džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** junece džigerice
- 2 jajeta
- **po potrebi** brašno
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacín

Prilog:

- **4** krompira
- **4** paprike
- **1** glavica luka
- **1** paradajz
- **malo** pavlake za kuvanje

Priprema

Junecu džigericu isjeci na parcad. Svaki komad zaciniti po ukusu (so, biber, zacín), pa uvaljati prvo u brašno, pa u umucena jaja. Spuštati na zagrijano ulje. Pržiti dok ne porumeni sa obje strane.

Za prilog skuhati krompir, napraviti pire! Na malo ulja propržiti sitno sjeckane paprike, dodati sitno sjeckan luk, pa kad luk omekša i oguljen sjeckan paradajz. Zaciniti, po ukusu, pa prelitati sa malo pavlake za kuvanje.

Pohovanu džigericu poslužiti uz prilog.

Savet