



## Манџа со џигер и сланина

Н требаше подолго време да Ви понудиме рецепт со џигер, што е навистина чудно бидејќи многу го сакаме. Еве го и првиот таков рецепт. Манџа со џигер и сланина. Ова е прекрасно богато јадење со зеленчук и пилешка супа подготвено во Делимано експрес лонец.



### Состојки:

- 375 грама џигер
- 60 грама брашно
- 3 фаши сланина
- 3 главици бел кромид
- 3 моркови
- 4 чешниња лук
- 2 лажици оригано
- 1 конзерва сечкани домати
- 1 коцка за пилешка супа
- сол и бибер
- маслиново масло
- врела вода

### Чекор 1

Време е за сечкање: Исечкајте ги морковите да изгледаат убаво, а кромидот излупете го и оставете ги главиците цели.

Кромидот убаво изгледа во манџа кога е цел. Исечкајте го лукот, потоа и сланнината, и спремни сме за месото

### Чекор 2

Извалкајте ги џигерот и сланината во брашно со сол и бибер и пропржете ги во тава со маслиново масло за да ги задржат соковите - тоа секогаш дава дополнителен вкус и густина на манџата.

### Чекор 3

Ставете ги сите состојки во експрес лонецот, вклучувајќи ги домати од конзерва, зеленчукот, коцката за пилешка супа и ориганото.

Оставете ги да се варат во експрес лонецот 20 минути.

На крајот внимателно ослободете го притисокот од лонецот и извадете го капакот.

Ќе видите прекрасна манџа која е спремна за јадење за само 30 минути.



#### Чекор 4

Ова јадење го сервираме врз основа од палента која ја подготвивме со путер и млеко. Палентата е одличен прилог за богати манџи со месо, но јадењето можете да го сервираме и со пире од компир.

#### Совет

Делимано лонецот за експрес готвење го намалува времето на подготовка најмалку за половина, а понекогаш и повеќе - подгответе јадење наутро, зговете го во експрес лонецот кога ќе се вратите дома и ќе биде спремно за 20 до 30 минути.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Експрес лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)