

Pileca džigerica u sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pilece džigerice
- **2 glavice**crnog luka
- **2**vece šargarepe
- **2 kašice**aleve paprike
- **1 kašicica**karija
- **2 kašicice**emlevenog bibera
- suvog biljnog zacina
- ulje

Sos:

- **150 ml**belog vina
- **150 ml**vode
- **100 g**krem sira
- **4 kašike**kisele pavlake
- **1 kašika**senfa
- **1 kašicabelo**g luka u prahu

Priprema

Iseckati sitno crni luk, i staviti da se prži. Dodati krupno rendanu šargarepu i nastaviti sa dinstanjem. Kada povrce malo omekša, ubaciti džigericu, isecenu na krupnije komade. Dinstati samo dok džigerica promeni boju. Zaciniti sa vegetom, alevom paprikom, karijem i biberom.

Dodati belo vino i vodu. Dinstati u poluotkrivenoj posudi, dok ispari višak tecnosti. Zatim u jelo dodati senf i beli luk u prahu. Dobro promešati, i jelo na kraju zaciniti krem sirom i pavlakom. Dobro promešati da se sastojci sjedine i servirati uz krompir pire.

Savet