

Boranija sa pilecom džigericom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece džigerice
- **400 g** mlade boranije
- 2 šargarepe
- 2 krompira
- so
- suvi biljni zacín
- peršun
- **1** sveža paprika

Priprema

Oprati povrce i iseckati na kockice, boraniju preseći na 3 dela. Džigericu staviti da se malo prokrcka, nalivenu sa malo vode.

U drugu šerpu staviti povrce i naliti sa malo vode, negde do polovine povrca, posoliti, i poklopiti da se krcka nekih 30 minuta. Za to vreme džigerica će se malo obariti, smanjiti temperaturu, sipati joj ulja i pustiti je da se polako prži, povremeno okretati da ne izgori. Boraniju po potrebi naliti sa još malo vode i staviti joj peršun i malo zacina. Prokrckati još malo i kada je ostalo malo vode skloniti sa vatre. Džigericu posoliti i servirati sa boranijom i salatam od paradajza.

Savet