

Pileca džigerica sa crvenim pireom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilece džigerice
- **500 g** crnog luka
- **2-3** cenabijelog luka
- **2-3 kašike** ulja za prženje
- **1 kašičica** biljnog začina

Crveni pire:

- **600 g** krompira
- **4** crvene paprike
- **1/2 kašičice** soli
- **100 g** margarina
- **50 ml** mleka

Priprema

Džigericu oprati i odstraniti srce (uz kupovinu pilece džigerice uvijek dođe i srce), isjeci na dva dijela ako je džigerica velika.

Srce isjeci na manje parčice i zajedno sa crnim lukom dinstati 15 minuta.

Zatim dodati džigericu i dinstati na srednjoj temperaturi još 15-20 minuta. Pred kraj dodati sitno isjecen bijeli luk.

Dok se džigerica dinsta skuvati krompir u slanoj vodi (prethodno oguliti i isjeci na manje komade). Papriku ocistiti od peteljki i sjemenki, isjeci na parcad i prokuvati sa krompirima da malo omekša. Izvaditi papriku i samljeti u blender. Krompir ocijediti pa dodati margarin i mlijeko i dobro ga izgnjeciti da nema grudvica. Zatim dodati papriku i sve dobro sjediniti. Možete dodati i peršun.

Džgericu služiti toplu uz crveni pire.

Savet