

Pileca džigerica sa pavlakom i senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece džigerice
- **1 kašičica** timijana
- **1 kašičica** senfa
- **1/2 šolja** pavlake
- **20 g** brašna
- **1 kašika** suvog zacina
- **1** svež paradajz
- **1** crni luk

Priprema

Džigerice pospemo timijanom i suvim zacinama, suvim biljnim zacinom, uvaljamo u brašno.

U tiganju dinstamo luk i dodamo paradajz isecen na kockice.

Zatim pojacamo vatru i pažljivo spuštamo pilecu džigericu u tiganj. Pecemo 4 minuta sa svake strane. Kada je gotova džigericu izvadimo i odložimo na posudu u kojoj smo stavili salvetu, da se ocedi mast.

U tiganj u kojem smo pekli džigericu dodamo pavlaku, još malo timijana i suvog zacina i senf. Pri tom varjacom dobro izmešamo da bi smo pokupili sve što se zalepilo za tiganj.

Kad sos provri sipamo na tanjir, nareamo džigerice i dodamo ono to volimo. Ja sam dodala buraniju i bareni krompir. Prijatno.

Savet

Prevela sam 100 najboljih saveta iz pera najboljih svetkih kuvara i evo kako postavljam delu ih sa vama. Ako ste kao ja sviae vam se. Ja bogami i nauih dosta Savet 1. Zapamtite. Najvažnije je da sve pripremite da bude pri ruci. Kuvaete sa manje stresa.