

Piletina sa džigericom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih prsa
- **300 g** pilece džigerice
- **1 glavica** crnog luka
- 2 jajeta
- **3 kriške** starog hleba
- **2 kašike** prezli
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Upržiti sitno sekckani crni luk, zatim dodati džigericu isecenu što sitnije, i zajedno pržiti. U posebnoj posudi umutiti jaja, hleb iseci na kocke i potpopiti u jaja, pa dodati prezle. Smesu sipati u džigericu, posoliti, pobiberiti i dodati zacin. Pržiti još oko 5 minuta. U vatrostalnu ciniju reati red pilecih šnicli, red fila, dok se ne ustroši materijal. Piletinu peci u rerni oko 30 minuta na 200 stepeni. Pred kraj pecenja posuti rendani kackavalj.

Savet