

Pileca džigerica u paradajz sosu (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilece džigerice
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **100 ml** vode
- **200 ml** paradajz sosa
- so
- biber
- aleva paprika

Priprema

Na malo ulja propržiti džigericu sa obe strane, dodati luk iseckan na rebarca i sitno iseckan beli luk.

Ostaviti desetak minuta da se džigerica prži sa lukom, a onda preliti paradajz sos, dodati malo vode, zaciniti i ostaviti da se ukrcka dok voda ne ispari.

Gotovu džigericu servirati sa krompirom.

Savet