

Pileca džigerica sa paprikom iz turšije (i još ponešto) - iz rerne



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilece džigerice (bez srca)
- **500 g** šampinjona
- **3 vece** glavice crnog luka
- **3 veka** cenabelog luka
- **4** paprike iz turšije
- **600 g** krompira
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **200 ml** belog vina
- **100 ml** ulja
- aleva paprika
- biber
- bosiljak
- peršun
- žalfija
- biozacin
- lorber

Priprema

Ovo jelo treba isplanirati dan unapred. Zašto? Zato, da bi džigerica preko noci odležala, prelivena mlekom, u frižideru. Naime, pilecu džigericu treba dobro oprati, iseci po želji, staviti u dublju posudu i preliter mlekom. Ako se žurite, džigerica može biti prelivena i 5-6 sati, ali je najbolje da prenoci (isprobala sam oba nacina, pa mi je ovaj drugi bolji). Mleko izvuče svu krv iz džigerice i ona bude, potpuno, cista. Ovako izgleda džigerica kada se izvadi iz frižidera, a...

...ovako kada se dobro ispere.

Kada se pripremi džigerica prelazi se na pripremu drugih sastojaka. Prvo crni luk iseci na polurežnjeve, zatim...

...sitno iseckati beli luk.

Šampinjone samo preseći na četvrtine, a ...

...papriku iseci na kockice (prethodno je isprati pod mlazom hladne vode).

Na kraju krompir iseci na krupnije komade.

Svu isecenu smesu staviti u dublju vanglu, pa je posuti biozacinom, mlevenim biberom i alevom paprikom, po ukusu. Dobro promešati, pa preliti uljem.

Pilecu džigericu posebno zaciniti biozacinom i biberom i dodati je u povrce. blago promešati.

Vecu posudu za pecenje podmazati uljem, pa izruciti pripremljenu smesu. Preliti sa paradajzom, a sa strane sipati vino. Poklopiti ili prekriti alu folijom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, jedan sat.

Za to vreme pripremiti, sveže, zacinsko bilje (osim lorbera - on je suv), po želji. Ja sam stavila bosiljak, peršun, žalfiju i lorber. Bilje sitno iseckati.

Posle sat vremena pecenja izvaditi posudu iz rerne i skloniti poklopac, ili alu foliju.

Posuti zacinskim biljem, polako promešati, izvaditi džigericu na površinu i ...

...vratiti da se džigerica zapece. Poslužiti uz salatu, po izboru.

Savet