Pržena pileca džigerica

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pilece džigerice
- **2 glavice**crnog luka
- **po potrebi**brašna
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **za prženje**ulje

Priprema

Pilecu džigericu operite i prosušite, a zatim je zacinite suvim biljnim zacinom. Svaki komad džigerice dobro uvaljajte u brašno i reajte u dobro osušeni tiganj u koji ste prethodno sipali ulje da prekrije dno.

Najbitnije je da se džigerica rea direktno na hladno ulje. U prostore izmeu džigerice i preko nje poreajte crni luk isecen na krupnije komade.

Tiganj poklopite, stavite na ringlu pa tek onda ukljucite.

Kada se ulje zagreje i džigerica pocne da se prži sacekajte 5 minuta, a zatim okrenite komade džigerice. Postupak ponavljajte na svakih 5 minuta dok džigerica ne bude gotova. Potrebno je dvadesetak minuta da se prži.

Kada je gotovo servirajte na tanjir i služite uz prilog po želji.

Savet