

orba sa pilecom džigericom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pilece džigerice
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2** krompira
- **2-3** kašike pirinca
- **1** kašik brašna
- **malosoli**, biber i suvih zacina
- **maloulja**
- **1** dlsoka od paradajza

Priprema

Crni luk ocistiti i dinstati na malo ulja. Dodati seckanu džigericu, poklopiti i nju izdinstati zajedno sa lukom. Dodajte seckani krompir. Brašno pomešajte sa malo vode i ulijte u šerpicu. Dolijte vode, posolite pobiberite i dodajte suvih zacina. Kuvajte poklopljeno na tihoj vatri oko pola sata. Pred kraj dodajte pirinac, seckani beli luk i sok od paradajza. Kuvajte još desetak minuta da pirinac omekša.

Savet