Pileca džigerica u saftu

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilece džigerice
- **2 glavice**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **malo**soli, biber i suvih zacina
- **1 kašika**brašna
- **1 dl**soka od paradajza
- **1 kašicica**karija
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica**crvene mlevene paprike
- **2**šargarepe
- **500 g**krompira

Priprema

Crni luk isecite na sitno i pržite u ulju da dobro omekša, dodajte seckani beli luk (možete dodati i mlevenog belog luka) i isecenu džigericu. Džigericu posolite, pobiberite dodajte zacine, kari. Poklopite i dinstajte na tihoj vatri dvadesetak minuta uz povremeno mešanje ili samo lagano protresite šerpicu. Brašno pomešajte sa malo vode, dodajte sok od paradajza, alevu papriku i sipajte u šarpicu sa džigericom, kuvajte još 5 do 10 minuta. Krompir i šargarepu skuvajte u posoljenoj vodi. Ocedite od vode, šargarepu isecite na kolutove i pomešajte sa džigericom, a od krompira napravite pire. Pilecu džigericu poslužite sa pireom.

Savet