

Pileca Džigerica sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilečih džigerica
- **6** jaja
- **1 dl** ulja
- **malo** soli
- **malobibera**

Priprema

Džigericu oprati i ostaviti da se ocedi. Dobro je osušiti ubrusima i iseckati na željenu veličinu. U tiganj sipati 2-3 kašike ulja i staviti džigericu da se prži. Kad je gotova a to je kad ispari sva tečnost i pocne polako da se prži posoliti je i pobiberiti po želji. Izvaditi je na tanjur pa uliti u tavu ostatak ulja i ispeci jaje na oko. Servirati jaja sa džigericom.

Savet