

Pileca džigerica sa restovanim krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece džigerice
- **2 vece** glavice crnog luka
- **100 g** krem sira
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** senfa
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** suve miroije
- **1 kašica** suve majcine dušice
- **1 dl** belog vina
- **1** cvekla
- **4 veka** krompira
- **1 kašica** aleve paprike
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** so
- **po potrebi** mleko
- **po potrebi** peršun

Priprema

U zagrejan tiganj staviti ulje i propržiti 1 glavicu sitno seckanog crnog luka, da postane staklast. Pilecu

džigericu, koja je prethodno bila potopljena u mleku, oprati i ocistiti od žilica, prosušiti papirnom salvetom, posoliti, pa uvaljati u brašno. Staviti u tiganj i propržiti sa crnim lukom na srednjoj temperaturi. Dodati suvi biljni zacin i mešavinu od krem sira, pavlake, senfa, majcine dušice, miroije i belog vina. Promešati i dinstati uz povremeno mešanje sve dok džigerica ne postane mekana. Po potrebi dodati malo tople vode. Krompir i cveklu oprati i ocistiti, pa skuvati u posoljenoj vodi. Glavicu crnog luka propržiti na malo ulja, pa dodati alevu papriku i izmešati. Krompir i cveklu iseci na kocke, pa dodati u luk i alevu papriku i izmešati. Džigericu služiti sa restovanim krompirom, sve preliveno sosom od belog vina u kome se džigerica pržila. Dekorirati iseckanim peršunom.

Savet