Pileca džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**džigerice
- **2** crna luka
- **1 dl**belog vina
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**maslaca
- **po ukusu**so
- biber
- **1 kašika**iseckanog peršunovog lista

I još:

- mleko

Priprema

Ocistite pilecu džigericu, odvojite je ili isecite, kako volite i stavite da odstoje malo u mleku, da ostane mekana. U tavu stavite maslac i ulje, zagrejte i stavite 2 narezana luka na tanke kolutove, posolite ga (tako nece zagoreti) i podinstajte. Kad zažuti, dodajte džigericu i zalijte s 1 dl belog vina. Mešajuci dinstajte 10-ak minuta. Na kraju posolite, pobiberite i pospite peršunom. Važno je znati da se iznutrice sole, tek kad su gotove, u protivnom otvrdnu.

Savet