

Restovana pileca džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece džigerice
- **200 g** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** aleve paprike
- **600 g** krompira
- **200 g** crnog hleba
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršunov list

Priprema

Na ulju propržiti crni luk secen na rezanca, dodati pilecu džigericu i prodinstati. Po potrebi jelo nalivati vodom.

Pred kraj dodati zacine i još malo prodinstati.

Gotovu džigericu servirati i veci tanjir. Džigericu servirati uz bareni krompir i crni hleb.

Savet