

# **Pileca džigerica**



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**pilece džigerice
- **1 manja glavicacrno** luka
- **1 cenbelog** luka
- **po ukususo**, biber i zacine
- **maloulja**

### **Prilog:**

- **3krompira**
- **po želji** sezonska salata
- (zelena salata, šargarepa, mladi luk)
- **za prženjeulje**

## **Priprema**

Crni luk iseckati na sitno i propržiti na malo ulja. Dodati džigericu isecenu na kocke. i iseckan beli luk. Sastojke dobro propržiti. Smanjiti vatru, poklopiti i ostaviti desetak minuta da se dinsta u sopstvenom soku. Povremeno mešajuci.

Krompir ocistiti, iseci na kriške i pržiti u dubokom ulju. Prženi krompir izvaditi i staviti na salveti da upije višak masnoće. Na tanjur servirati gotovu džigericu, krompir i sezonsku salatu po želji

**Savet**