

Pohovana pileca džigerica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilece džigerice
- 2 jajeta
- **1** šoljabrašna
- **1** šoljaprezli
- **po** ukususo, biber
- **po** ukusumešavina zacina

Priprema

Džigericu zacinite solju, biberom i mešavinom zacina.

Jaja ulupajte viljuškom. Uvaljajte džigericu u brašno pa u umucena jaja.

Na kraju uvaljajte u prezle.

Spustite u zagrejano ulje i pržite na tihoj vatri dok nedobije lepu rumenu boju.

Džigericu služite uz pire krompir.

Savet