

Pileca džigerica u sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilece džigerice
- **2 glavice** crnog luka
- **2** vece šargarepe
- **2 kašice** alevne paprike
- **1 kašica** karija
- **2 kašice** mlevenog bibera
- suvog biljnog zacina
- ulje

Sos:

- **150 ml** belog vina
- **150 ml** vode
- **100 g** krem sira
- **4 kašike** kisele pavlake
- **1 kašica** senfa
- **1 kašica** belog luka u prahu

Priprema

Iseckati sitno crni luk, i staviti da se prži. Dodati krupno rendanu šargarepu i nastaviti sa dinstanjem. Kada povrće malo omekša, ubaciti džigericu, isecenu na krupnije komade. Dinstati samo dok džigerica promeni boju. Zaciniti sa vegetom, alevom paprikom, karijem i biberom.

Dodati belo vino i vodu. Dinstati u poluotkrivenoj posudi, dok ispari višak tecnosti. Zatim u jelo dodati senf i beli luk u prahu. Dobro promešati, i jelo na kraju zaciniti krem sirom i pavlakom. Dobro promešati da se sastojci sjedine i servirati uz krompir pire.

Savet