

Pileca džigerica u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilece džigerice
- **2 vece glavice** crnog luka
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **malosoli**
- **malo** biljnog zacina
- **3 cenabelog** luka

Priprema

Luk iseci sitno i pržiti na malo masnoce. Sipati malo vode i dinstati, dodati paradiz i dinstati dok se luk ne otopi, po potrebi dolivati po malo vode. Dodati seckanu pilecu džigericu i dinstati dok džigerica ne bude gotova. Dodati so i zacina. Kad je džigerica gotova iseckati beli luk sitno i dodati u jelo. Dinstati kratko. Ukoliko je saft redak razmutiti malo brašna u vodi i dodati da malo prokuva. Služiti sa barenim pirincom ili pire krompirom.

Savet