

Pileca džigerica sa krompirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kgsveže pilece džigerice**
- **1/2 kgkrompira**
- **2-3 većešargarepe**
- **50 gmaslaca**
- **malomleka**
- **po ukususoli**
- **bibera**
- **suvog biljnog zacina**

Priprema

Krompir i šargarepu stavite da se kuvaju u istoj vodi, za to vreme dobro operite pilecu džigericu pa je poreajte na tanjir na koji ste prethodno stavili kuhinjsku krpu jer ce se na taj nacin džigerica lepo ocediti.

U veci tiganj sipajte dosta ulja, dobro ga zagrejte i polako spuštajte oceenu džigericu koju ste prethodno zacinili. Poklopite tiganj i pecite na srednjoj vatri.

Na pola pecenja okrenite na drugu stranu. Nemojte je suviše dugo peci da se ne bi stvrdnula.

Krompir kada je kuvan procedite, zacinite, dodajte malo mleka i 50 gr maslaca, promešajte mikserom i služite dok je još topao. Možete ga preliti sa malo ulja u kome se pekla džigerica. Šargarepu isecite na kolutove, posolite i servirajte na tanjir.

Savet