

Pileca džigerica sa belim vinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilece džigerice
- **200 ml** belog vina
- **2 glavice** crnog luka
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Pilecu džigericu oprati i posuti biozacinom i biberom. U odgovarajucu posudu staviti malo ulja, pa rasporediti džigericu (u jednom redu). Sipati belo vino i na laganoj temperaturi krckati dok sva tecnost ne ispari. Crni luk iseci na rebarca i posoliti ga. Kada je džigerica lepo porumenela, crni luk posuti preko džigerice, poklopiti i ostaviti da odstoji, oko 10-ak minuta. Poslužiti uz prilog (ili salatu) po želji.

Savet