

## ***Restovana pileca džigerica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za jelo:**

- **500 g** pilece džigerice
- **200 g** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** aleve paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **600 g** krompira

### **Priprema**

Na ulju propržiti crni luk isecen na rebarca, dodati pilecu džigericu i prodinstati. Po potrebi jelo nalivati vodom. Pred kraj dodati zacine i još malo prodinstati. Gotovu džigericu servirati na veci tanjir uz bareni krompir.

### **Savet**