

Pileca džigerica u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je::

- **1 kg** pilece džigerice
- **1** veka šargarepa
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** crvene paprike babure
- **200 g** pelata paradajza
- **ili 2** veka sveža paradajza
- **1 kašičica** šecera
- ulje za prženje
- so
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- biber

Prilog:

- **4** veka krompira
- **malop** putera
- **1** šolj amleka
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Paprike ocistiti od peteljki i semena pa iseci na kockice, šargarepu, crni i beli luk sitno iseckati. Pilecu džigericu propržiti na malo ulja sa svih strana da porumeni, a zatim je izvaditi i ostaviti na toplom.

Na masnoci od džigerice propržiti beli i crni luk, dodati šargarepu i papriku pa i nju pržiti dok ne omekša.

Zatim dodati seckani pelat paradajza, ili isecene paradajze pa kratko prokuvati.

Vratiti džigericu, pa nastaviti sa kuvanjem uz dolivanje vode po potrebi dok džigerica ne porumeni, a povrce ne omekša. Pred kraj dinstanja doati zacine po ukusu.

Skuvati krompir u slanoj vodi, procediti, dodati puter i mleko i napraviti pire. Servirati kao dodatak džigerici.

Savet