

Pileca džigerica u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- **1 kg** pilece džigerice
- **1** veca šargarepa
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** crvene paprike babure
- **200 g** pelata paradajza
- **ili 2** vecasveža paradajza
- **1 kašicica** šecera
- ulje za prženje
- so
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- biber

Prilog:

- **4** veca krompira
- **maloputera**
- **1 šoljamleka**
- 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 topлом.

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 potrbi 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