

Pileca džigerica sa lukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece dzigerice
- 2 luka
- **3** cenabelog luka
- **100 g** slanine
- biber
- so

Priprema

Na ulju propržiti luk isecen na rebarca. Dodati sitno secenu slaninu i beli luk. Propržiti kratko pa posoliti. Na to poreati džigericu, dodati 2 kašike vode, pobiberiti i dosoliti pa poklopiti i dinstati na tiho oko 20 minuta.

Savet

Sluziti toplo uz pavlaku. Nije lose ni kad se ohladi, ostatke sameljite u blenderu, dodati malo pavlake i majoneza i dobili ste pastetu.