

## *Pileca džigerica sa palentom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pilece džigerice
- 200 g pecuraka
- 75 g šunke
- manja glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 2 kašike brašna
- 3 dl pileceg bujona
- 7 kašika maslinovog ulja
- peršun
- zacín
- biber
- so

#### **Za palentu:**

- 180 g finog kukuruznog brašna

### **Priprema**

Najpre napravite palentu: zagrejte 6 dl posoljene vode i kad provri dodajte, neprestano mešajući drvenom varjačom, 180 g kukuruznog brašna. Kad brašno upije vodu, smanjite temperaturu i kuvajte na tihoj vatri još 3 minuta, sve vreme mešajući. Kada palenta bude potpuno gusta, skinite je sa vatre, istanjite je na dasci u debljini od 1 cm. Zatim, čašom, koja ima prečnik oko 7 cm, vadite okrugle kolacice.

Operite i osušite pilecu džigericu. Zatim je isecite na komade i uvaljajte u brašno. Operite pecurke i iseckajte ih, tako?e na komadice. Šunku isecite na kvadratice. Ocistite i sitno iseckajte crni luk. Beli luk izgnjecite kroz presu.

Zagrejte 3 kašike ulja, po mogućnosti maslinovog, u jednoj šerpi i na njemu propržite crni luk oko 4 minuta i na umerenoj vatri. Dodajte džigericu i nju pržite dok ne dobije zlatastu boju. Na kraju dodajte pecurke, šunku, beli luk i bujon. Posolite, pobiberite, promešajte i ostavite da se sve to kuva oko 5 minuta. Sos u kome se kuva džigerica treba da bude potpuno gust. Kad je gotovo skinuti sa vatre i ostaviti na toplom.

Za to vreme zagrejte preostale 4 kašike ulja u jednom tiganju i ispecite u njemu kolacice od palente. Pecite sa obe strane 3-4 minuta. Ocedite ih dobro i re?ajte u ciniju u kojoj cete ih servirati. Pospite peršunom i služite dok je toplo.