Pileca džigerica sa paprikom i lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g**pilece džigerice (bez srca)
- **3-4**paprike
- **2 vece glavice**crnog luka
- **malo**ulja
- **po ukusu zacini**so
- suvi biljni zacin
- aleva priprika
- biber

Priprema

Pilecu džigericu oprati, iseckati na komadice i prokuvati (15-tak minuta). Za to vreme ocistiti i sitno iseckati crni luk, preruciti ga u tiganj, dodati malo ulja i soli i pržiti na tihoj vatri oko 15 minuta. Papriku ocistiti i iseckati sitno, pa dodati luku i propržiti još 10-tak minuta, da paprika omekša. Zatim dodati skuvanu i proceenu džigericu, dodati zacine, izmešati i još malo propržiti.

Savet