

Pileca džigerica sa povrćem - iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pilece džigerice
- **5 srednjih glavic** crnog luka
- **4 veka** cenabelog luka
- **1/2 kg** šampinjona
- **3** vece paprike
- **1** ljuta papricica
- **5 kašika** pasiranog paradajza
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 vezica** seckanog peršuna
- **300 ml** belog vina
- crni biber
- crveni biber
- aleva paprika
- majoran
- lorber
- suvi biljni zacini
- ulje

Priprema

Prvo pripremiti džigericu. Očistiti je od svih žilica, staviti u dublji sud i prelići mlekom, da džigerica bude potpuno potopljena. Ostaviti u frižider, najmanje 3-4 sata. Izvaditi iz frižidera, prosuti tečnost i džigericu, dobro, isprati u hladnoj vodi. Sada je spremna za korišćenje.

Za pripremanje ovog, izvanrednog, rucka potrebno je sve ovo što vidite na slici.

U veću i dublju šerpu staviti, oko, 120 ml ulja da se ugrije. Na ugrijano ulje dodati crni luk isecen na rebarca, sitno isecen beli luk i papriku isecenu na šnitove.

Promešati, 1-2 minuta, pa dodati šampinjone, isecene na pola ili na četvrtine i iseckani peršun.

Promešati, pa ubaciti džigericu.

Dodati crni i crveni biber, majoran, suvi biljni zacin (zacine dodati po ukusu), kao i pasirani paradajz, lovor i pola kašičice šećera. Sve dobro promešati (nije potrebno da se dinsta, samo da se sastojci sjedine), pa posuti sa...

...alevom paprikom, promešati i naliti sa vinom.

Pripremljenu smesu preruciti u odgovarajucu posudu za pecenje. Jelo staviti u hladnu rernu i ukljuciti na 200 stepeni. Pola sata, od momenta kljucanja, izvaditi posudu iz rerne, kašikom promešati jelo i vratiti još pola sata, da se krcka.

Gotovo jelo izvaditi da se malo prohladi i poslužiti uz salatu, po izboru. Prijatno!

Savet