Gulaš od pilece džigerice

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **400 g**pilece džigerice
- **1 list**lovora
- **2 kašicice**crvene slatke paprike
- **5 kašika**kecapa
- **malo**bibera
- **malo**soli
- **1 kašika** brašna
- **malo**ulja
- **700 ml**pilece supe
- **100 g**integralnog pirinca
- **1 cen**belog luka

Priprema

Prvo: džigerica je bez bubaca (srca). Staviti je u mleko sat vremena. U posebnoj šerpi na malo vode prodinstati iseckani crni luk. Dodati pilece supu (možete koristiti i kocku za supu), lovorov list, i džigericu i pustiti da se dinstai na umerenoj vatri pola sata. Zacinite je.

Dodati kecap, promešati i nastaviti sa dinstanjem. Na kraju, sat vremena treba da se kuva, napraviti zapršku: na malo ulja, dodati iseckani beli luk, crvenu slatku papriku, brašno i dodati u šerpu. Dinstati još 7-9 minuta.

Za to vreme u slanoj vodi skuvati pirinac, isceditи ga i dodati mu ulje.

Savet

Prilog može biti i pire krompir. Prijatno.