

## *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** kašičice crvene slatke paprike
- **5** kašika kecapa
- **malobibera**
- **malosoli**
- **1** kašika brašna
- **maloulja**
- **700 ml** pilece supe
- **100 g** integralnog pirinca
- **1** cenbelog 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, iscediti ga i dodati mu ulje.

## **Savet**

Prilog može biti i pire krompir. Prijatno.