

## *Pileca džigerica sa kecapom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pilece džigerice
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **2 glavice** crnog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **200 ml** kecapa

#### **Za dekoraciju:**

- **1 grancic** mirošije

### **Priprema**

Na ulju stavite cele džigerice koje uvaljate u brašno da se proprže sa obe strane i uhvate lepu rumenu boju. Dodati crni luk isecen na rebarca. Pustiti da luk omekša pa dodati kecap. Smanjiti temperaturu i pustiti da se krcka na laganoj vatri. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Dekorirati grancicom mirošije i uživati u prelepom ukusu. Rucak spreman za 30 minuta.

Uživajte. Prijatno.

**Savet**