Pileca džigerica u paradajz sosu (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilece džigerice
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **100 ml**vode
- **200 ml**paradajz sosa
- so
- biber
- aleva paprika

Priprema

Na malo ulja propržiti džigericu sa obe strane, dodati luk iseckan na rebarca i sitno iseckan beli luk.

Ostaviti desetak minuta da se džigerica prži sa lukom, a onda preliti paradjz sos, dodati malo vode, zaciniti i ostaviti da se ukrcka dok voda ne ispari.

Gotovu džigericu servirati sa krompirom.

Savet