

Pileca džigerica sa taranom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih džigerica
- **8 kašika** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **80 g** tarane
- **350 ml** paradajz sos za gulaš i paprikaš
- **100 ml** vode
- **po ukusu** peršunov list
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Pomešajte brašno, so i suvi biljni zacin i svaku džigericu uvaljajte u tu mešavinu te poreajte u tiganj sa zagrejanim uljem. Tiganj poklopite i propržite džigericu sa svih strana na srednjoj temperaturi. Ispržene džigerice izvadite i u masnoci u kojoj su se pržile dodajte paradajz sos, vodu, iseckan peršun i malo mlevenog bibera. Kad prokljuca dodajte skuvanu taranu, ubacite prženu džigericu i ostavite u poklopljenom tiganju još 3 minuta na tihoj vatri. Služiti toplo.

Savet