

Pržena pileca džigerica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g pilece džigerice
- **2** glavice crnog luka
- **po potrebi** brašna
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **za prženje** ulje

Priprema

Pilecu džigericu operite i prosušite, a zatim je zacinite suvim biljnim zacinom. Svaki komad džigerice dobro uvaljajte u brašno i ređajte u dobro osušeni tiganj u koji ste prethodno sipali ulje da prekrije dno.

Najbitnije je da se džigerica ređa direktno na hladno ulje. U prostore između džigerice i preko nje poređajte crni luk isecen na krupnije komade.

Tiganj poklopite, stavite na ringlu pa tek onda uključite.

Kada se ulje zagreje i džigerica pocne da se prži sacekajte 5 minuta, a zatim okrenite komade džigerice. Postupak ponavljajte na svakih 5 minuta dok džigerica ne bude gotova. Potrebno je dvadesetak minuta da se prži.

Kada je gotovo servirajte na tanjir i služite uz prilog po želji.

Savet