Pileca džigerica sa prazilukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pilece djigerice
- **500 g**praziluka
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica**bibera
- **5-6 cena**bijelog luka

Priprema

Praziluk i bijeli luk isjeci što sitnije. Džigericu ocistiti i isjeci na pola.

Na malo ulja propržiti praziluk i bijeli. Kad luk omekša dodati džigericu, so, biber, sjediniti i ostaviti da se dinsta na tihoj vatri.

Kad je džigerica vec gotova pojacati temperaturu da uvri sva tecnost. Služiti sa pire krompirom uz sezonsku salatu. Prijatno!

Savet