

Pileca džigerica u saftu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilece džigerice
- **2** glavice crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **malosoli**, biber i suvih zacina
- **1 kašika** brašna
- **1** dlsoka od paradajza
- **1 kašičica** karija
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** crvene mlevene paprike
- **2** šargarepe
- **500** g krompira

Priprema

Crni luk isecite na sitno i pržite u ulju da dobro omekša, dodajte seckani beli luk (možete dodati i mlevenog belog luka) i isecenu džigericu. Džigericu posolite, pobiberite dodajte zacine, kari. Poklopite i dinstajte na tihoj vatri dvadesetak minuta uz povremeno mešanje ili samo lagano protresite šerpicu. Brašno pomešajte sa malo vode, dodajte sok od paradajza, alevu papriku i sipajte u šarpicu sa džigericom, kuvajte još 5 do 10 minuta. Krompir i šargarepu skuvajte u posoljenoj vodi. Ocedite od vode, šargarepu isecite na kolutove i pomešajte sa džigericom, a od krompira napravite pire. Pilecu džigericu poslužite sa pireom.

Savet