

# **Pileca džigerica sa makaronama**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**pilece džigerice
- **2 glavice**crnog luka
- **malosoli**
- **malobiber**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**
- **1 pakovanje**makarona

## **Priprema**

Crni luk propržiti na malo ulja, dodati džigericu, so, biber i suvi biljni zacin. Sve promešati i dinastati poklopljeno na tihoj vatri oko pola sata. Možete doliti malo vode i povremeno promešati. Pred kraj sklonite poklopac da ispari višak tehnosti. Gotovu džigericu servirati uz spiralne makarone koje ste skuvali u posoljnoj vodi.

## **Savet**