

## *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 tecnosti. Gotovu džigericu servirati uz spiralne makarone koje ste skuvali u posoljenoj vodi.

### **Savet**