

Pileca džigerica sa taranom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1 kašicica** aleva paprike
- **1 dl** kuvanog paradajza
- **300 g** pilece džigerice
- **1** paprika
- **1/2 ljute** papricice
- **1 kašicica** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1 dl** vode

Za prilog:

- **150 g** tarane
- **malo** soli
- **3 dl** vode

Priprema

Džigericu ocistiti od žilica i iseci na kockice. Papriku i crni luk iseci na sitne kockice, a ljutu papricicu i beli luk na najsitnije.

Na zagrejanom ulju (2 kašike ulja) dinstati crni luk, kada postane staklast skloniti šerpu sa vatre i umešati beli

luk i alevu papriku. Vratiti da se dinsta, pa dodati paradajz, zatim džigericu, a na kraju papriku i ljutu papricicu. Posoliti i pobiberiti. Promešati, naliti sa 1 dl vode, poklopiti i kuvati dok džigerica ne omekša (20ak minuta).

Na vrelom ulju (2 kašike ulja) pržiti taranu dok ne dobije zlatno-braon boju, posoliti po ukusu, pa je naliti sa 3 dl vode. Kada upije svu tecnost, tarana je gotova.

U dubok tanjir sipati polovinu tarane, preliterati je polovinom kuvane džigerice i po želji ukasiti kašikom pavlake, posuti sa vrlo malo aleve paprike i sitno secenim peršunom.

Savet

Preskusno jelo, veoma brzo i jednostavno, nama esto na trpezi. Za više društva duplirati sastojke. Prijatno :)