

Pileca džigerica sa povrćem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pilece džigerice
- **3 srednje glavice** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **200 g** šargarepe
- **200 g** graška
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **3** listalovora
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1 kašicica** bibera
- **2 kašicice** alevne paprike
- **po potrebi** so

Priprema

Šargarepu i crni luk iseci na sitne kockice, a beli luk na još sitnije. Oprati džigericu, pa je iseci na kocke 1x1 cm.

Na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati beli luk, dinstati oko 5 minuta, pa dodati šargarepu, sipati malo vode i kuvati oko 10 minuta, dodati grašak, lovorov list i tucanu ljutu papriku, sipati vode da ogrezne i kuvati oko 15 minuta.

Zatim dodati džigericu, kuvati je oko 10 minuta pa dodati paradajz, so, biber i alevnu papriku, kuvati dok tečnost ne ispari, a džigerica ne postane meka, oko 10 minuta.

Gotovo jelo služiti uz baren pirinac.

Savet

Jako ukusno, jednostavno i brzo jelo. Prijatno :)