

## *Pileca džigerica sa povrćem (2)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** pilece džigerice
- **2 vece glavice** crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1** srednja šargarepa
- **300 g** šampinjona
- **2** srednje, sveže, paprike
- **100 ml** belog vina
- **100 ml** vode
- **2 kašike** paradajz pirea
- **1/2 veze** peršuna
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** sveže, iseckane nane
- **1 kašicica** kajenskog bibera
- **1 kašika** soja sosa
- **1/2 kašice** crnog, mlevenog, bibera
- suvi biljni zacini

#### **...i još:**

- mleko
- brašno
- ulje

## **Priprema**

Džigericu oprati, staviti u dublji sud, prelići sa mlekom i ostaviti u frižideru, dva sata. Na ovaj način mleko izvuče gorčinu i svu, suvišnu, krv iz džigerice, tako da ona bude veoma ukusna, posle prženja.

Posle dva sata izvaditi džigericu iz frižidera, prosuti mleko i džigericu, dobro, isprati u cetki, pod mlazom hladne vode. Zatim džigericu osušiti kuhinjskim papirom.

Pripremljenu džigericu uvaljati u brašno i ispržiti, na zagrejanom ulju. Pri kraju prženja posuti suvim biljnim zacinom, po ukusu. Prženu džigericu izvaditi, rešetkastom kašikom, i držati na toplom.

U, istu, masnocu, gde se džigerica pržila, staviti crni luk, isečen na polumesece. Dodati, krupno, izrendanu šargarepu i dinstati, na tihoj vatri, dok povrće, malo, ne omekša. Zatim dodati pecurke, isečene na deblje listice i papriku, isečenu na trake. Propržiti pet minuta, na tihoj vatri, pa dodati belo vino, vodu, soja sos, kajenski biber, crni biber, kari i paradajz pire.

Krckati 15 minuta, pa dodati iseckani beli luk, iseckani peršun i nanu. Dobro promešati, krckati dva minuta i skloniti sa vatre.

Pilecu džigericu poslužiti sa povrćem i prilogom, po želji.

## **Savet**