

Rolovana pileca džigerica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pilece džigerice
- **100 g** slanine
- **1** crveni luk
- **po ukus** so
- **zacin** za piletinu

Priprema

Džigericu oprati, osušiti i iseci na polovine pa zaciniti. Svaki komad obmotavati tanko isecenom slaninom. Režati na štapice džigericu sa slaninom pa kolut luka. Pržiti po 5 minuta sa obe strane.

Savet

Može se peći i na roštilju