

Pikantna pileca džigerica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** pilece džigerice
- **1/2** praziluka
- **2** mlada luka
- **1,5 dl** kuvanog paradajza
- **1 kašika** cilija
- **prstohvat** mlevene ljute paprike
- **1 kašicica** soli
- **prstohvat** bibera

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk i praziluk iseci na kolutove. Džigericu iseci na kockice.

Na malo ulja dinstati crni luk i praziluk, kada postane staklast dodati džigericu, dinstati dok se ne uhvati korica sa svih strana džigerice, pa dodati kuvani paradajz, mlevenu ljutu papriku i cili. Kuvati oko 10 minuta.

Gotovo jelo poslužiti uz prilog po želji.

Makarone, pire, pirinac, bulgur... Ja sam se opredelila za kus-kus. Prijatno.

Savet

Brzo, jednostavno i ukusno jelo. Prijatno ?