

Pileca muckalica



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pilece džigerice
- **150 g** slanine
- **2 glavice** crnog luka
- **4 cena** belog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **2 komada** sveže paprike
- **2 kašike** ulja
- **100 ml** paradajz soka
- **malo** seckanog peršuna

Priprema

Naseckati slaninu, papriku, crni i beli luk pa dinstajte uz dodavajte vode. Kad povrce omekša dodajte džigericu, posolite i dinstajte dok džigerica ne omekša. Na kraju kuvanja sipajte paradajz sok. Posolite, pobiberite i krckajte na tihoj vatri još 20 minuta, dok sve namirnice ne omekšaju, a jelo se dobije željenu gustinu. Posolite sitno seckanim peršunom.

Savet