

Pileca džigerica u sosu sa pivom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilece džigerice
- **300 g** šampinjona
- **4 srednja** češnjabelog luka
- **1 vezica** mladog crnog luka
- **4** pecene, crvene, paprike (vece)
- **200 ml** svetlog piva
- **1/2 vezice** iseckanog, peršuna
- **1 kašičica** sušenog bosiljka
- **1/2 kašičice** mlevenog, crnog bibera
- **1/2 kašičice** mlevenog, crvenog bibera
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Džigericu iseci na krupnije komade. Mladi crni luk iseci na krugove (u nedostatku istog upotrebiti jednu glavicu starog luka, koji se isece na režnjeve), beli luk sitno iseckati. Pecenu papriku ocistiti od semenki i iseci je na trake, a šampinjone iseci na deblje listice.

Da vam džigerica ne bi prskala tokom prženja uradite sledece: Isecenu džigericu dobro isprati pod mlazom hladne vode, pa je kuhinjskim papirom osušiti. U dublji tiganj sipati ulje, staviti džigericu u hladno ulje, dobro, promešati i staviti da se prži. Džigericu pržiti na srednjoj temperaturi.

Isprženu džigericu izvaditi iz tiganja i držati na toplom. U istu masnocu staviti pecurke, pržiti ih 3-4 minuta i,

rešetkastom, kašikom ih izvaditi. Zatim u tiganj ubaciti iseckani crni luk, beli luk, pecene paprike, peršun, bosiljak i obe vrste bibera (ako treba sipati još malo ulja). Sipati pivo i kada provri vratiti džigericu i šampinjone, posuti suvim biljnim zacinom, po ukusu, i dobro promešati. Poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati 10-ak minuta, da se svi sokovi sjedine.

Servirajte i uživajte u, fantasticnom, ukusu!

Savet