

Džiga u sosu



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pilece džigerice
- **4 gl**avice crnog luka
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **po žel**jisuvog biljnog zacina
- **1 cen**belog luka
- **mal**o origano

Prolog:

- **4 k**rompira

Priprema

U šerpu staviti malo masti, iseckan crni luk, i dinstati 39 minuta (dolivati vodu). Zatim dodati šargarepu iseckanu i nastaviti sa dinstanjem.

Dodati džigericu i pasirani paradajz, doliti vode i dinstati dok ne ukuva. Na kraju dodati cen belog luka. Dinstati do željene gustine sosa.

Krompir skuvati i napraviti krompir pire.

Savet

Služiti uz krompir pire. Prijatno