

Pileca džigerica sa pecurkama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece džigerice
- **400 g** svežih šampinjona
- **200 g** crnog luka
- **200 g** paradajza
- **150 g** zelenih paprika
- **1 kašika** ljute tucane paprike
- **1 kašika** mešavine začina
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Glavice crnog luka sitno isecite i ispržite ih na zagrejanom ulju u šerpi na šporetu. Šampinjone isecite na parčad i dodajte ih u šerpu sa omekšalim crnim lukom.

Zatim dodajte pilecu džigericu.

Kada se džigerica i šampinjoni proprže, na kocke isecite paprike i paradajze i dodajte u šerpu. Posolite, pobiberite, dodajte ljutu tucanu papriku i mešavine začina.

Dodajte 200 ml vode i dinstajte oko 30 minuta.

U dublji tanjir za serviranje nanosite pilecu džigericu sa pecurkama i dekorišite sitno isecenim peršunom.

Savet