

Pileca džigerica sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilece džigerice
- **300 g** sitnih šampinjona
- **1 veka** glavica crnog luka
- **5 vecih** češnjabelog luka
- **50 ml** belog vina
- **100 ml** ulja

Zacini:

- **1 kašičica** kurkume
- **1 kašičica** mešavine mlevenog bibera
- **2 kašičice** worcester sosa
- **1 kašičica** soja sosa
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina

Priprema

Pilecu džigericu uvece preliti mlekom, poklopiti i ostaviti u frižider preko noci (mleko ce izvuci svu krv iz džigerice). Narednog dana džigericu staviti u cetku i dobro je isprati hladnom vodom. Zatim je staviti na kuhinjski papir i dobro je utapkati, da ostane suva. Crni luk iseci na rebarca, a beli luk sitno iseckati. Šampinjone ocistiti i ostaviti cele.

U odgovarajucu posudu (ja sam koristila teflonsku šerpu) sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje

spustiti džigericu i na srednjoj temperaturi je pržiti, u polupokrivenoj posudi. Povremeno dolivati po malo belog vina. Kada je džigerica porumenela, sa obe strane, rešetkastom kašikom je izvaditi u tanjir, koji se drži na toplom.

U masnoci gde se pržila džigerica (ako treba sipati još malo ulja) ubaciti šampinjone. Pecurke pržiti da malo porumene, pa dodati beli luk. Sa belim lukom pržiti ih još 2-3 minuta. Zatim vratiti prženu džigericu, posuti sa svim navedenim zacinama i dobro promešati. Dinstati sve zajedno 2-3 minuta. Na kraju preko jela rasporediti iseceni crni luk, promešati, poklopiti i skloniti sa vatre. Ostaviti jelo da odstoji pet minuta, da se sjedine ukusi, pa ga poslužiti.

Savet