

Pirjana pileca džigerica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Glavni sastojci:

- **200 g**pilece džigerice
- **80 g**crvenog luka
- **1 cen**belog luka
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **1 kašicicacrvene mlevene paprike**
- **2 kašikeoštrog brašna**
- **malomaslinovog ulja**
- **oko 200 ml**vode

Priprema

Beli luk oljuštiti i sitno iseckati. Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Džigericu iseci na sitnije komade (na cetvrtine). Prosejano brašno staviti u jednu plitku posudu. Komadice džigerice uvaljati u brašno,

U šerpi zagrejati ulje i staviti pilecu džigericu da se pirja uz stalno mešanje i podlevanje vodom (cca 100 ml.) 10 minuta.

Džigericu izvaditi iz šerpe.

Na istoj masnoci propržiti luk da bude staklast. Na luk staviti pirjanu džogericu, 100 ml vode, malo bibera, malo soli, crvenu mlevenu papriku i iseckani beli luk i pirjati sve zajedno oko 10 min. na laganoj vatri uz povremeno mešanje,

Gotovo jelo poslužiti sa bijelom palentom od krumpira.

Savet

Volim pileu džigericu i pripremam je na razliite naine. Danas sam odluila da napravim pirjanu pileu džigericu sa belom "palentom" od krompira. Kada želite ruak na brzinu, najlakše je napraviti Pirjanu pileu džigericu... za pola sata ruak spremam za serviranje.