

# **Pileca džigerica u paradajz saftu**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**pilece džigerice
- **2 vece** glavice crnog luka
- **150 ml**paradajz soka (pasirani paradajz)
- **4-5 kašikaulja**
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera
- malo šecera
- malozrna kima
- **1**lovorov list

## **Priprema**

Zagrejati ulje, rasporediti džigericu po tiganju, posle dve, tri minute okrenuti svako parce džigerice i preko nje staviti luk koji smo prethodno isekli na reznjeve, zaciniti i poklopiti na par minuta....

Zatim dodati paradajz sok i smanjiti temperaturu, poklopiti tiganj i ostaviti da se krcka 20-25 minuta.

## **Savet**

Sluziti toplo.... veoma brzo se sprema, ukusno je i priznajem zasitno jelo. Svakako može se služiti uz testeninu, pire krompir, pirina po želji. Mi smo se odlučili za sir i kiseli kupus, nekako nam zimski meni i prija ;) Prijatno.