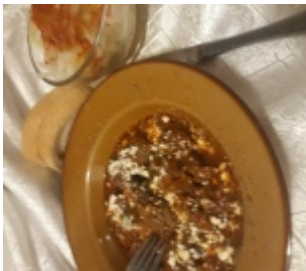


Pileca džigerica u paradajz saftu



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 kašika** ulja
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **malo** šecera
- **malo** zrna 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 odlucili za sir i kiseli kupus, nekako nam zimski meni i prija ;) Prijatno.