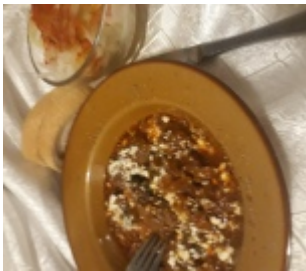


## *Pileca džigerica u paradajz saftu*



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 začina
- **po ukusu** bibera
- **malo** šećera
- **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, začiniti i poklopiti na par minuta....

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

### **Savet**

Služiti 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.