Pileca džigerica u slanini pecena u rerni

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 (200 g)**pilece džigerice
- **8 (60 g)**dugacke i tanke dimljene slanine
- **malo**soli
- **malo**mešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **malo**ljute sudžuk paprike
- **malo**bibera mlevenog
- **malo**maslinovog ulja
- **50 ml**kvalitetnog belog vina
- **25 ml**vode

Za prilog:

- **200 g**krompira
- **1 glavica**crvenog luka
- **8 kom**karanfilica
- **1 cen**belog luka

Priprema

Krompir operite, oljuštite i isecite na tanke kolutove te stavite da se kuva u slanoj vodi cca 10 minuta (zavisno od vrste krompira), ali vodite racuna da se ne raskuva.

Crveni luk oljuštite presecite na cetiri dela i u svaki deo nabodite po 2 karanfilica. Beli luk oljuštite i izgnjecite

ili sitno iseckajte. Džigericu prepolovite (po niti na kojoj su spojene dve polovine) tako da dobijete 8 parcadi te posolite.

U jednoj posudici izmešajte mešavinu metiteranskog zacinskog bilja, ljutu sudžuk papriku i mleveni biber i svaki komad džigerice pospite sa svih strana tom mešavinom zacina.

Ne morate utrošiti svu mešavinu zacina, istu ce te koristiti da posipate kuvane kolutove krompira. Svaki komad džigerice uvijte u slaninu i pricvrstite metalnim štapicem ili cackalicom.

U zemljani sud ili vatristalnu posudu stavite malo maslinovog ulja, poreajte po dnu kuvane kolutove krompira te pospite mešavinom zacina i izgnjecenim belim lukom, a uz kraj poreajte na 4 strane cetvrtine crvenog luka.

Na krompir poreajte uvijenu pilecu džigericu, prelijte belim vinom i vodom. Zemljanu posudu poklopite i stavite peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni te pecite 30 minuta poklopljeno.

Zatim skinite poklopac i pecite još 15 minuta da se slanina lepo zapece.

Savet

Kako je padala kiša i došlo je do zahlaenja odluila sam da danas napravim ruak koji u spremiti u rerni. Mnogo puta smo moj suprug i ja radili pileu džigericu u slanini te peenu u rerni, ali nažalost nismo zapisali nain pripreme tako da sam prepustila mašti na volju da pripremim današnji ruak. Mene je oduševio (volim u jelu koristim kvalitetno suvo ili poluslatko vino... nikada kiselo vino).