

Pržena pileca džigerica u slanini sa umakom od belog luka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za pilecu džigericu:

- **300 g (6 kom)**pilece džigerice
- **100 g (12 kom)**dugacke i tanke pancete
- **malobibera** mlevenog
- **malobibera** sa belim lukom
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja
- **1 kašikamekog** brašna
- **prstohvat**mlevene crvene paprike

Za umak od belog luka:

- **3 cenabelog** luka
- **1 ravna kašika**škrobnog brašna
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **malosoli**
- **malo** mešavine mediteranskog zacinskog bilja
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomaslinovog** ulja
- **oko 100 ml**vode

Priprema

U jednoj posudici pomešati zacine: so, mleveni biber, biber sa belim lukom i ljutu sudžuk papriku i svaki komad

džigerice posuti sa svih strana pripremljenom mešavinom zacina. Spojite po 2 režnje pancete.

Svaki komad džigerice uvijte u pancetu i pricvrstite metalnim štapicom ili cackalicom (kao da šijete) da se ne raspadne prilikom prženja. U tanjir staviti mešavinu brašna i mlevene crvene paprike, te kroz tu mešavinu provucite ucvršćenu džigericu.

U tiganju zagrejati ulje da tanko pokrije dno i cim se ulje zagreje smanjiti vatru i staviti džigericu da se prži na laganoj vatri cca 15 min uz povremeno okretanje. Beli luk oljuštiti i sitno iseckati.

Škrobno brašno pomešati sa pavlakom za kuvanje. U tiganju zagrejati maslinovo ulje tek toliko da tanko pokrije dno i cim se ulje zagreje smanjiti vatru i staviti pavlaku sa škrobnim brašnom, malo soli, iseckan beli luk (stalno mešati) i polagano dodavati vodu max. 100 ml uz mešanje.

Ceo postupak traje 10-15 minuta. U gotov umak dodati mešavinu mediteranskog zacinskog bilja. Servirati prženu džigericu sa umakom od belog luka.

Savet

U zamrzivau sam imala zamrznutu pileu džigericu koju sam ostavila da se preko noi odledi na sobnoj temperaturi. Kako sam ostala "kratka" sa vremenom odlučila sam da džigericu ispržim u tavi. Ujedno mi je na pamet pao umak od belog luka koji sam brzo smislila i nakraju sam bila veoma zadovoljna pripremljenim rukom za iju pripremu sam utrošila oko 30 minuta.