Restovana pileca džigerica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilece džigerice
- **200 g**crnog luka
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**aleve paprike
- **600 g**krompira
- **200 g**crnog hleba
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršunov list

Priprema

Na ulju propržiti crni luk secen na rezanca, dodati pilecu džigericu i prodinstati. Po potrebi jelo nalivati vodom.

Pred kraj dodati zacine i još malo prodinstati.

Gotovu džigericu servirati i veci tanjir. Džigericu servirati uz bareni krompir i crni hleb.

Savet