

Pileca džigerica u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine (u željenom obliku)
- **1/2 kg** pilece džigerice sa srcima
- **1 glavica** crnog luka
- **1** lovorov list
- **200 ml** kuvanog paradajza
- **200 ml** vrele vode
- **1 kašik** zacina
- **1 kašik** brašna
- **maloulja**
- **po ukusu** i mleveni crni biber

Priprema

Na ulju propržite crni luk.

Dodajte brašno, paradajz sos i lovorov list.

Srca isecite na pola a džigericu na manju parcad pa i to spustite u sos.

Posolite, pobiberite, dodajte zacina. Sipajte vodu, promešajte i dinstajte oko 30 minuta.

U drugi sud skuvajte testenine i procedite.

Na tanjir servirajte pilecu džigericu i testenine sa zelenom salatom.

Savet