

Pileca džigerica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gdžigerice
- **2** crna luka
- **1** dlbelog vina
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikamaslaca**
- **po ukususo**
- biber
- **1 kašikaiseckanog peršunovog lista**

I još:

- mleko

Priprema

Ocistite pilecu džigericu, odvojite je ili isecite, kako volite i stavite da odstoje malo u mleku, da ostane mekana. U tavu stavite maslac i ulje, zagrejte i stavite 2 narezana luka na tanke kolutove, posolite ga (tako neće zagoreti) i podinstajte. Kad zažuti, dodajte džigericu i zalijte s 1 dl belog vina. Mešajuci dinstajte 10-ak minuta. Na kraju posolite, pobiberite i pospite peršunom. Važno je znati da se iznutrice sole, tek kad su gotove, u protivnom otvrduju.

Savet