

## *Pileca džigerica sa jabukama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pilece džigerice
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **2-3** mlada luka
- **2** nakisele jabuke
- **150 ml** ulja
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina

#### **Za priloga:**

- **50 g** pirinca
- **1/2** limuna - sok
- **250 g** mešavine za uvec
- **1 cen**belog luka
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Mladi luk (i zeleni i beli deo) i crni luk isecite na kockice, beli luk isecite na sitnije. Na ulju propržite džigericu pa dodajte iseckanu mešavinu luka. Nakon 10 minuta dodajte neljuštene jabuke isecene na kocke i zacinite.

Zatim preokrenite džigericu i pržite još deset minuta. Pre serviranja izvadite na papirni ubrus koji će upiti višak masnoće.

Za prilog pirinac dobro operite i ubacite u 0,75 dl ključale vode u koju ste prethodno sipali sok od pola limuna. Kuvajte 20 minuta pa procedite. U drugi sud u kipucu vodu stavite 250 gr mešavine za uvec, kuvajte 20 minuta pa i to procedite. U tiganju na malo ulja propržite cen belog luka isecen na sitno, dodajte proceeni pirinac, kašikicu suvog biljnog zacina pa zatim dodajte i mešavinu za uvec. Pržite 5 minuta pa servirajte uz džigericu.

## **Savet**