

Gurmanska pileca džigerica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilece džigerice
- **200 g** dimljene slanine
- **100 g** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** veća šargarepa
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog začina
- **po ukusu** seckanog peršuna

Priprema

Crni i beli luk ocistiti i zajedno sa šargarepom usitniti što sitnije, najbolje u elektricnom secku. Toj usitnjenoj masi dodati seckani peršun, ulje, so, suvi biljni začini i biber.

Na dno posude za pečenje poreći polovinu sitno seckane slanine, preko poreći polovinu usitnjenog povrća, a onda svu džigericu. Zatim je prekriti drugom polovinom povrća i posuti preostalom slaninom.

Posudu poklopiti, pa sve peći oko pola sata na 250 stepeni. Skloniti foliju, pa na istoj temperaturi peći još koji minut. Zatim smanjiti temperaturu na 200 stepeni i ostaviti da se zapeče još 15-ak minuta.

Savet