

Pileca dzigerica sa pirincem

Jako brzo se priprema, uksno, a i zdravo, pogotovu za one koji imaju problem sa krvnom slikom



1 Crni luk iseci sitno i staviti da se przi na ulju. Kada malo omeksa, dodati dzigericu isecenu na komadice.

2

3

4 Zaciniti, dinstati nekih 7-8 min. pa naliti sa vrlo malo vode. Dinstati na tihoj vatri 20 minuta.

5

6

7 U serpu staviti 400 ml vode, malo suvog zacina i maslac; ukljuciti da provri. Zatim dodati opran pirinac i kuvati u poklopljenoj serpi na tihoj vatri oko 20-25 min.

Sastojci:

pilece dzigerice (jetra i srce) 450 g
crnog luka 1 glavica
ulja 5 kasika
suvog zacina, bibera malo
pirinca 150 g
maslaca 20 g

Napomena:

Sluziti toplo, uz sezonsku salatu.