



## Пилешки џигерчиња со соја сос и лук

Понекогаш наједноставните идеи се најдобри! Оние кои сакаат пилешки џигерчиња, ќе уживаат во оваа едноставна, но мудра иновација на овој класичен вкус, само со додавање на соја сос и лук.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **До 30 минути**

### Состојки:

- 500 грама пилешки џигерчиња
- 1 големо чешне лук
- 2 лажици соја сос
- Сол и црн бибер
- Масло за пржење

### Чекор 1

Вклучете го Гурмет пекачот на функцијата (Saute`) потпржување и почекајте да се загрее.

Во загреаниот Гурмет пекач ставете малку масло, па пилешките џигерчиња да се пржат.

### Чекор 2

Откако малку се потпржиле, исечкајте го лукот и додајте го на џигерчињата, а по него додајте го и соја сосот.

Добро промешајте и гответе десетина минути, или додека џигерчињата да бидат готови.

### Чекор 3

Сервирајте ги декорирани со магдонос, како предјадење, но може да се послужат и со пире или варен ориз како главно јадење.

### Совет

Иако едноставен, ова е вкусен начин на подготовка на пилешките џигерчиња.

Ви предлагаме да го пробате вака, а потоа, ако сте расположени за варијации, може да додадете и печурки, кромид или друг зеленчук!



**Користени производи:**



**Гурмет 8 во 1 пекач**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)