



Потпечено пире со пилешки џигер

Фичо ќе подготви вкусен ручек - потпечено декоративно пире, во комбинација со пилешки џигерчиња!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **3 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

- 500 грама пилешки џигер
- 1 голема глава кромид
- 2 чешниња лук
- 100 мл бело вино
- 20 грама кечап
- Малку лут буковец

За ПИРЕ ќе ви треба:

- 500 грама компири
- 4 чешниња лук
- 50-100 мл млеко

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Земате свеж пилешки џигер, добро ќе го измиете и ќе го исчистите од жилички.

Во меѓувреме во големо тенџере ставате да се вари компирот заедно со 4 чешниња лук.

Чекор 2

Ситно сечкате една голема глава кромид и две чешниња лук. Ги додавате во тавата на рингла, додавате малку путер и ги пропржувате додека не добијат златна боја.

Потоа го додавате џигерот, го појачувате огнот и пропржувате. По 3 минути додавате бело вино и динстате додека не испари алкохолот.

Откако ќе испари и виното додавате кечап, малку лут буковец, сол, бибер и сето тоа го залевате со 200 милилитри вода, го динстате поклопено додека не испари водата и не се згусне јадењето.

Кога џигерот е готов го тргате на страна малку да се подолади.

Чекор 3

Откако ќе се сварат компирите, ги гмечите со алатка за пире и додавате млеко од око, како би добиле по тврда пире смеса.



Потоа со шприцот за декорации од Делимано го нанесувате пирето врз џигерот (бидете креативни) и го ставате Трилогија тавчето без рачката во рерна на 200 степени, околу 20 минути – доволно за да се запече пирето.

Чекор 4

Сервирајте по желба, со салата.

Совет

За да ги препознаете џигерите дали се свежи, треба да имаат сјај како глазура и да се цврсти на форма, а не млитави!

Користени производи:



Диетален сад Трилогија



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk