

Pileca jetra sa brokolijem



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašike ulja
- 2 kašike maslaca
- 2 cena belog luka
- 230 g šampinjona
- 450 g pilece jetre
- 100 g brokola
- 1 kašika narendane kore pomorandže
- 4 kašike soka od pomorandže
- 2 kašike belog vina
- umbir
- biber
- so

Priprema

U vecem tiganju zagrejati ulje i maslac, dodati izgnjecen beli luk i mešati minut na niskoj temperaturi. Dodati na listice isecene šampinjone, isecenu pilecu jetru i dinstati 5 minuta.

Dobro izmešati, zatim dodati pripremljene brokole, sok i narendanu koru pomorandže, vino, so, biber i umbir po ukusu. Poklopljeno dinstati još 6 minuta.

Pripremljeno jelo rasporediti na tanjir za posluživanje, služiti toplo dekorisano po želji.