

Pileca jetra u slanini



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece jetre
- **1 kašičica** soli
- **malobibera**
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **malobelog** luka u prahu
- **150 g** dimljene slanine
- **100 g** masti za prženje
- **po potrebi** cackalica

Priprema

Pilecu jetru posuti začинима i izmešati, da svaki komad poprими ukus.

Dimljenu slaninu iseci na tanke šnite.

Svaki komad jetre stavljati na trake dimljene slanine, pa slaninu pricvrstiti cackalicama.

Pržiti u zagrejanom masnom na umerenoj temperaturi, prvo sa jedne strane, pa ih okrenuti da se prže i sa druge strane i lepo porumene, da slanina otpusti svoju masnocu i uvijena jetra se isprži, a ne bude prepecena, nego socna.

Pržene jetre vaditi na papirni ubrus da se ocedi višak masnoce.

Kada se malo prohlade, pažljivo izvuci cackalice.

Savet

Pilea jetra, kada se preprži, nema baš neku hranljivu vrednost, a i suvoparna je... Ovako kamuflirana poprimi ukuse i mirise zaina i slanine, a ostaje sona...