

Pileca jetra u pikantnom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece jetre
- **150 g** praziluka
- **40 g** maslaca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** brašna
- **2 dl** belog vina
- **po ukusu** senf
- biber
- so
- suvi biljni zacin

Priprema

Praziluk iseckajte na kolutove i naglo prepržite na maslacu zajedno sa jetrom.

Smanjite vatru, dodajte senf, biber, suvi biljni zacin po ukusu i dinstajte pet minuta. Nalijte vino i na tihoj vatri kuvajte dok tecnost ne ispari. (oko pet minuta). Na kraju umesajte kiselu pavlaku pomešanu sa brašnom, posolite i kuvajte još minut-dva. Servirajte sa krompir pireom.

Savet

Jetru nemojte soliti pre prženja, ve prženu a pržite je kratko, jer dugim prženjem bice tvrda.