

Pileca jetra u slanini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pilece jetre
- **150** g mesnate barene slanine
- **2** dlulja
- **po potrebisu**, biber
- **3** strukabelog luka
- **1** glavica zelene salate

Priprema

Očišćenu pilecu jetru iseci na režnjeve. Potom pripremiti marinadu od mleka, soli i bibera, pa u njoj marinirati jetru oko 15 minuta. Za to vreme iseci slaninu na što tanje šnite, pa njome obmotati svaku jetricu, te je pricvrstiti cackalicom. Pržiti na malo ulja, poklopljeno na tihoj vatri uz povremeno okretanje. Ako je potrebno, dodati malo vode. Prženu jetru složiti po zelenoj salati i posuti sitno seckanim belim lukom. Servirati kao toplo predjelo.

Savet