

## *Svinjska jetra u skrami*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g svinjske jetre
- **500** g skrame
- **1** glavica belog luka
- **2** kašike svinjske masti
- **1** kašik biljnog zacina
- **malobibera**
- **malosoli**

### **Priprema**

Dobro zagrejati rernu na 200', u tepsiju staviti mast pa zagrejati je u rerni. Jetru narezati na tanke parcice, svako parce uviti u skrami sa 1 cen belog luka.

Izvaditi zagrejan pleh iz rerne, u njemu pore?ati jetru uvijenu u skrami sa belim lukom.

Pleh sa jetrom vratiti u rernu da se pece, 30 minuta na 200'.

Kada je jetra gotova tada onako vruću posolimo sa biljnim zacinom, biberom i so po ukusu.

### **Savet**

Kada ovako jetru posle pecenja zacinimo dodje onako mekana i socna. Moze da se doda pire kao prilog i eto

kompletan rucak.Prijatno moje dame.