

Svinjska jetra u skrami



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gsvinjske jetre**
- **500 gskrame**
- **1 glavicabelog luka**
- **2 kašikesvinjske masti**
- **1 kašikabiljnog 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 poreati 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 vrucu 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.