Pileca jetra u slanini



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilece jetre
- **1 kašicica**soli
- **malo**bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malo**belog luka u prahu
- **150 g**dimljene slanine
- **100 g**masti za prženje
- **po potrebi**cackalica

Priprema

Pilecu jetru posuti zacinima i izmešati, da svaki komad poprimi ukus.

Dimljenu slaninu iseci na tanke šnite.

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

Pržiti u zagrejanoj masnoci 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 prepрži, nema baš neku hranljivu vrednost, a i suvoparna je... Ovako kamuflirana poprimi ukuse i mirise zaina i slanine, a ostaje sona...