

Pileca jetra u pavlaci



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 9 pilecih jetri

Zacini:

- 1 crni luk
- 1 ljubicasti luk
- 1/2 kašice krupne soli
- 1 kašica suvog peršuna
- 1 kašica suvog bosiljka
- 1/2 kašice mlevenog bibera
- 1 dl pavlake za kuvanje
- 2 kašice maslinovog ulja

Priprema

Na 1 kašici ulja propržiti jetru sa obe strane, nekih desetak minuta, da se ne prepece.

Na jednoj kašici ulja propržiti iseckan luk, takoe desetak minuta, istovremeno kad i jetru, pa na luk dodati zacine i promešati.

Jetru dodati luku i zaliti s pavlakom za kuvanje, promešati, isključiti šporet, pa mešati još koji trenutak.

Savet

Služiti uz spana (kao i na slici) ili uz pirina.