

Jagnjeca jetra na luku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g jagnjece jetre
- **malomleka**
- **malo** masnoce
- **2** glavice crnog luka
- **malopraziluka**
- **1** cenbelog luka
- **1** list lovora
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** mešavine suvog zaina
- **malosenfa**

Priprema

Jetru isei na manje kockice, malo posoliti i preliti mlekom da ogrezne. Ostaviti da ostiji u mleku 30 minuta. Iseci luk, praziluk, beli luk. U šerpu stavite malo masnoce na srednjoj temperaturi, dodajte sve tri vrste luka malo prodinstajte. Dodajte jetru iz mleka promešajte, zacinite solju, biberom, mešavinom zacina, dodajte lovor i na tihoj vatri pirjanite uz mešanje. Po potrebi dodajte par jelovnih kašika bujona od corbe ili supe. Kad jetra omekša dodajte malo senfa za pikantnost. Gotovo. Služite uz pire krompir i salatu po želji. Brzo i lako, a ukusno, uverite se.

Savet

Ovako sprejiena jetra je mekana socna I ukusna