

Pohovana pileca jetrica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** pilece jetrice
- **1 kašik** mješavine začina
- **1/2 kašice** ljute, mljevene paprike
- **1/3 kašice** mljevenog bijelog luka
- **malobibera**
- **malosoli**
- **2** jajeta
- **par kašika** brašna
- ulje za prženje

Priprema

Pilecu jetricu ocistiti i posušiti. Ostaviti što veće komade. Začiniti mješavinom začina, biberom, ljutom mljevenom paprikom i češnjakom u prahu. Sve dobro sjediniti.

Svako parce uvaljati u brašno, pa u jaja umućena sa malo soli. Pržiti u ulju, da fino porumeni sa obje strane.

Staviti na kuhinjski ubrus, da upije suvišnu masnocu.

Poslužiti toplo, uz salatu, tartar sos... po želji!

Savet