

Pohovana pileca jetrica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500** g pilece jetrice
- **1** kašikamješavine zacina
- **1/2** kašiciceljute, mljevene paprike
- **1/3** kašicicemljevenog bijelog luka
- malobibera
- malosoli
- 2 jajeta
- **par** kašikabrašna
- ulje za prženje

Priprema

Pilecu jetricu ocistiti i posušiti. Ostaviti što veće komade. Zaciniti mješavinom zacina, biberom, ljutom mljevenom paprikom i cešnjakom u prahu. Sve dobro sjediniti.

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

Staviti na kuhinjski ubrus, da upije suvišnu masnoci.

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

Savet