

Juneca jetra sa susamom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** junece jetre
- **400 g** luka
- ulje za pecenje
- **100 g** brašna
- so
- **2 dl** kisele pavlake
- **2 kašike** prženog susama
- **5 kašika** mleka

Priprema

Jetru iseci kao šnicle, što tanje. Zagrejati ulje, jetru sa obe strane pobrašniti pa stavljati par minuta na vrelo ulje samo koliko da dobije boju. Dok se jetra pece u posudu za pecenje iseci luk i jetru kada ispecete reati na luk.

Ispecenu jetru preli sa 1dl vode i staviti u rernu pola sata na 220 stepeni.

Izvaditi iz rerne dodati soli bibera peršunov list i vratiti još malo u rernu tj par minuta dok se ne pripremi preliv.

U posudu za mucenje staviti pavlaku sa pet kašika mleka, kašikom brašna i zacинима po ukusu sve dobro sjediniti.

Pavlaku sa zacинима preli preko jetre i ostavite par minuta, samo da prokljuca u rerni.

Kada je jelo gotovo pre služenja pospite sa dve kašike prženog susama. Prijatno!

Savet