



Pražena svinjska jetrca s krompirjem in zeljem

Chef Marko Jerič

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na svinjski masti prepražimo sesekljano čebulo. Dodamo na tanke lističe narezana jetrca in jih pečemo do mehkega. Primešamo še lovorov list in strok česna.

Medtem v loncu skuhamo olupljen in narezan krompir v pol litra soljene vode. Kuhamo na srednjem ognju 10 minut oz. toliko časa, da se zmehča.

V drug lonec damo kisló zelje, prelijemo z vodo (toliko da pokrije), ter dušimo 10 minut. Jetrca postrežemo takoj, skupaj s krompirjem in zeljem. Pa dober tek :-)

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 lovorjev list
- 1 česen
- ščepec soli
- 10 dcl VODE
- 500 g kislega zelja
- 500 g svežih svinjskih jetrc
- 3 krompirji
- 1 velika čebula
- 2 jedilna žlica jedilne masti