

Nabujak od pileće jetre



- 250 g starog kruha
- 250 g pileće jetre
- 4-5 DL mlijeka
- 300 g luka
- 5 jaja
- 50 g masti
- 0,3 dl ulja
- 1/2 MŽ papra (1 g)
- 2 VŽ vegete (16 g)
- 2 VŽ sjeckanog peršuna

[Op. a] Nabujak od pilećih jetrica je najbolji kada ga koristimo kao fil za cijelu kokicu za pečenje, inače ga spremamo u posudi [Op. a]

www.moja-kuhinja.com



Suhi, bijeli kruh, žemlje ili slično prelijte sa kipućim mlijekom. Količina mlijeka ovisi o suhoći i vrsti kruha. Ostavite prekriveno alu folijom da se kruh dobro napije.

U međuvremenu luk nasjeckan na tanke kolutiće prodinstajte na masnoći do zlatne boje.

Pileću jetru usitnite nožem, ili u blenderu da dobijete gustu masu.

Pofureni kruh izradite rukama ili drobilicom za krumpir u što glađu masu.

U mlaki kruh dodajte jaja, dinstani luk, ulje, papar, vegetu, pileća jetrica te sve promješajte u što jednoličniju smjesu.

Kruh mora biti mlaki jer ako se skroz ohladi bit će ga teško sjediniti sa ostalim sastojcima.

Nabujak od pilećih jetrica usipajte u posudu. Ja koristim za ovu količinu keramičku posudu dimenzija 20x28x6,5 cm. Posuda mora biti max 3/4 puna jer se nabujak od pileće jetre u pečenju nadme. Pecite ga 30 minuta na 180°C sa vrućim zrakom, potom smanjite na 150 i pecite daljnjih 20 minuta. Nabujak od pileće jetre je pečen kada ga probodete čačalicom, a na izvađenoj čačalici se ništa ne zaljepi. Nabujak od pilećih jetrica ostavite da se ohladi i tek ga onda režite i vadite iz posude.

Nabujak od pileće jetre možemo poslužiti kao samostalno jelo uz matovilac na salatu ili kao prilog mesnim pečenjima.



www.moja-kuhinja.com