Pržena teleća jetrica sa kaduljom

Za dvije osobe

• 1 dl ulja za prženje *
• 10-tak listića kadulje
• 3 režnja bijelog luka
• 150 g maslaca
• 1 VŽ limunovog soka
• oštro brašno

• 300 g telećih jetrica

www.moja-kuhinja.com

* Ovisno o posudi za prženje, više ili manje. Dno posude mora biti pol centimetra pokriveno sa uljem. Još bolji od ulja je putar iz kojeg ste odstranili sirutku. tzv maslo.
Maslo pripremite tako da putar u posudi lagano grijete uz konstantno mješanje dok se ne zapjeni i maslac postane lagano bistar. Pazite da ne zagori. Sve skupa procijedite kroz gazu u čistu staklenku. U gazi će ostati pahulje zgusnute sirutke. Maslo ima višu dimnu točku od samog maslaca i pri prženju daje bolji okus od prženja u ulju.

Teleća jetrica narežite na 3-5 mm debljine. Preko noći potopite ih u mlijeku da bi izvukli gorčinu.
Prije pečenja teleća jetrica ocijedite i obrišite.
Jetrica sušiti na krpi, ne papirom. Papir ima svojstvo da se zaljepi za jetra te ga je teško odstraniti. Ako se ipak zaljepi, jetra isperite vodom.

Kada jetra sušite na krpi, nemojte pre dugo, jer se jetra ljepe i za krpu, a pošto su tanko rezana može doći kod micanja krpe do pucanja.
Teleća jetra okrenite par puta u oštrom brašnu. Suvišno brašno otresite.
Ulje ili maslo ugrijte tik do dimne točke i teleća jetrica naglo prepecite sa obje strane. Dovoljno je minuta sa svake strane.
Jetrica stavite na toplo.

Ulje od pečenja bacite, i očistite posudu. Zatim u njoj ugrijte maslac da se počne pjeniti. Smanjite vatru da ne zagara.

Dodajte zdrobljeni bijeli luk sa ljuskom i listiće kadulje.
Okrenite par puta u posudi da sve zamiriši. Dodajte limunov sok.

Kad prestanje prskanje dodajte prženu teleću jetru. Još par puta okrenite u otopljenom maslacu.

Jetrica posolite te odmah servirajte drapirana maslacem od pečenja (poprskano maslacom od pečenja) i posipana sitno sjeckanim bijelim lukoma.
Teleća jetrica servirajte dok su još vuća, što se jetrica više hlade to postaju žilavija.

www.kuhinja.com