

Teleća jetra na venecijanski | Fegato alla Veneziana



- 350 g [teleće jetre](#)
- 250 g [šalota luka](#)
- 2 dl govedskog temeljca
- 2 dl prošeka ili nekog sladećeg vina
- 1 VŽ sjeckanog lista kadulje
- 0,5 dl tamnog balsamiko octa
- 100 g maslaca
- 0,5 dl maslinovog ulja
- 2 VŽ grubo sjeckanog bosiljka
- 1 VŽ vegete
- 1/2 MŽ ljute paprike
- 50 g oštro brašno

Jetru koju pripremate na **venecijanski način** narežite na trakice 2-3 cm široke i 1 cm debele, te ih na par sati potopite u mlijeko. Mlijeko izvuće gorčinu.

Teleća ili juneća jetra DOBRO ocijedite i osušite na krpi (nikako na papiru jer se on zaljepi i nećete ga moći maknuti sa jetre).




Teleća jetra uvaljajte u oštro brašno, dok se maslac topi u tavi za pečenje.

U trenutku kada maslac počne mjenjati boju iz žute u smeđkastu stavite peći jetrica.

Nemojte stavljati pre više **jetrica** odjednom jer se maslac precviše ohladi. **Samo u jako vrućem (ne smije goriti) maslacu jetrica nakon pečenja ne budu žilava.**

Pržena jetra stavite na toplo.

Jetrica na venecijanski nastavljamo spremati tako da u preostali maslac dodamo maslinovo ulje. Dobro postružite proprženo brašno sa dna posude, ono će povezati umak kasnije. Neka se sve ponovno ugrije te dodajte luk. Tu moram reći da sam probao više vrsta luka, najbolje su se pokazale [šalote](#) ili  ljubičasti luk. Luk poržite samo toliko da uvene. Dodajte nasjeckanu kadulju te podlijte vinom, mesnim temeljcem i balsamiko octom. Sve dobro promješajte i začinite ljutom paprikom, vegetom.

Vratite **jetra** u posudu (skupa sa sokom kojeg su pustila) te sve skupa prodinstajte, na laganoj vatri daljnjih 20-25 minuta. Svako malo promješajte.

Teleća jetra na venecijanski su gotova kada umak postane gladak i sjajan. kada je sve kuhano dodajte sjeckani bosiljak ili peršin.

Teleća jetra na venecijanski način servirajte sa bijelim žgancima.



www.moja-kuhinja.com