Ples akrobata gosp. Jetre Pilić u duetu sa gđicom. Vege uz glazbeni sastav “Krumpirić”

**Autor**Ana Vuk

ShareTweetSaveEmail

1

Pileća jetrica očistiti i popržiti kratko na tavi sa svih strana.

2

Ukloniti jetrica za kasniju upotrebu, a umak iz tave iskoristiti tako da se doda Zvijezda maslinovo ulje u kojem ćemo pirjati na kockice izrezan luk na što laganijoj temperaturi čim duže kako bi ispustio sav svoj sok i iskaramelizirao se u njemu.

3

Kad postigne zlatno-žučkastu boju s njime sjedinimo očišćeni i nasjeckan bijeli luk, a nakon toga dodamo mrkvu i papriku pa na kraju Zvijezda kukuruz šećerac i Zvijezda grašak.

4

Zatim dodamo Zvijezda senf i oko 200g Zvijezda majoneze, ubacimo jetrica i začinimo po želji (sol, papar, vegeta). Pustimo da se lagano pirja 15-20min.

5

Za to vrijeme kuhamo krumpir u slanoj vodi. Kad je skuhan, dovoljno je dodati žlicu vrhnja, malo maslaca i oko 100g Zvijezda majoneze te sve to dobro promiješati.

6

Poslužiti pored jetrica i ukrasiti sa vlascem za dodatno ukusniji zalogaj.

7

Preporučamo uz ovo jelo svježe krastavce na salatu uz dodatak Zvijezda bučinog ulja i Zvijezda Aceto balsamico di Modena.

8

Ples akrobata gosp. Jetre Pilić u duetu sa gđicom. Vege uz glazbeni sastav “Krumpirić”

A za najZvjezdaniji ugođaj poslužite francusko slatko vino iz pokrajine Bordeaux.

350 g pilećih jetrica
2 kom. žutog luka srednje veličine
3 češnja bijelog luka
2 kom. mrkva srednje veličine
1 kom. paprika crvena
1 kom. paprika zelena
150 g Zvijezda kukuruz šećerac
150 g Zvijezda grašak
2 žličica Zvijezda senf
300 g Zvijezda majoneza
Zvijezda ekstra djevičansko maslinovo ulje
sol
papar
1 prstohvat vegeta
8 kom. mladi krumpir srednje veličine
1 jušna žlica vrhnje
2 žličica maslac



NAMIRNICE

350 g pilećih jetrica
2 kom. žutog luka srednje veličine
3 češnja bijelog luka
2 kom. mrkva srednje veličine
1 kom. paprika crvena
1 kom. paprika zelena
150 g Zvijezda kukuruz šećerac
150 g Zvijezda grašak
2 žličica Zvijezda senf

Ples akrobata gosp. Jetre Pilić u duetu sa gđicom. Vege uz glazbeni sastav “Krumpirić”

300 g Zvijezda majoneza
Zvijezda ekstra djevičansko maslinovo ulje
sol
papar
1 prstohvat vegeta
8 kom. mladi krumpir srednje veličine
1 jušna žlica vrhnje
2 žličica maslac

Način pripreme

1

Pileća jetrica očistiti i popržiti kratko na tavi sa svih strana.

2

Ukloniti jetrica za kasniju upotrebu, a umak iz tave iskoristiti tako da se doda Zvijezda maslinovo ulje u kojem ćemo pirjati na kockice izrezan luk na što laganijoj temperaturi čim duže kako bi ispustio sav svoj sok i iskarameliziralo se u njemu.

3

Kad postigne zlatno-žučkastu boju s njime sjedinimo očišćeni i nasjeckan bijeli luk, a nakon toga dodamo mrkvu i papriku pa na kraju Zvijezda kukuruz šećerac i Zvijezda grašak.

4

Zatim dodamo Zvijezda senf i oko 200g Zvijezda majoneze, ubacimo jetrica i začinimo po želji (sol, papar, vegeta). Pustimo da se lagano pirja 15-20min.

5

Za to vrijeme kuhamo krumpir u slanoj vodi. Kad je skuhan, dovoljno je dodati žlicu vrhnja, malo maslaca i oko 100g Zvijezda majoneze te sve to dobro promiješati.

6

Poslužiti pored jetrica i ukrasiti sa vlascem za dodatno ukusniji zalogaj.

Ples akrobata gosp. Jetre Pilić u duetu sa gđicom. Vege uz glazbeni sastav “Krumpirić”

7

Preporučamo uz ovo jelo svježe krastavce na salatu uz dodatak Zvijezda bučinog ulja i Zvijezda Aceto balsamico di Modena.

8

A za najZvjezdaniji ugođaj poslužite francusko slatko vino iz pokrajine Bordeaux.

Ples akrobata gosp. Jetre Pilić u duetu sa gđicom. Vege uz glazbeni sastav “Krumpirić”
NAMIRNICENačin pripreme