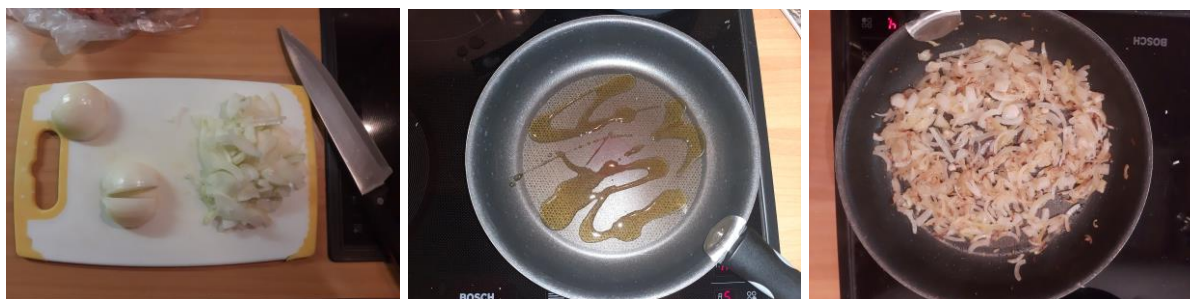


# PRAŽENA JETRCA S POLENTO

## Sestavine:

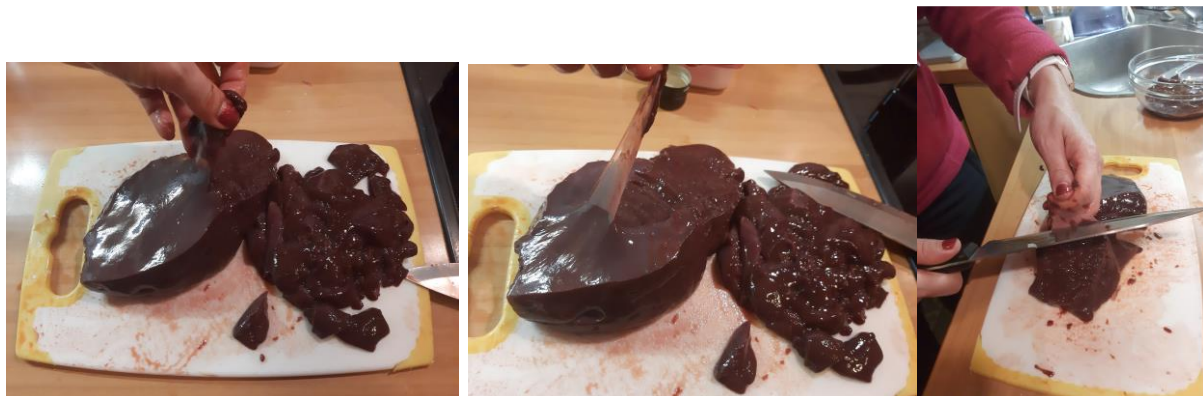
- Jetrca (za 2 osebi 400g)
- 1 čebula
- 2-3 žlice olivnega olja
- Lovorjev list
- Ščepec soli
- Popper
- Ščepec majarona
- 2 dcl tople vode
- Polenta
- Solata

Čebulo prerežemo na četrtine in jo narežemo na čimbolj drobno. V ponvi segrejemo olje in na njem popečemo čebulo. Pražimo jo dokler ne postane zlato-rjave barve.



Jetrca operemo in narežemo na čimbolj drobne koščke. Zakaj drobne? Zato, da se bodo hitreje spekle. Dalj časa namreč pečemo jetrca, bolj so trda.

Nasvet: Na jetrih je tanek ovojev, ki ga je potrebno odstraniti. Prvo zarežemo z nožem na površju pod ovojem, da začnemo in lažje primemo ovojev, nato ovojev povlečemo dol, če ne gre, si previdno pomagamo z nožem.



Ko je čebula popečena dodamo jetrca.



Pražimo jih na najvišji vročini približno 5 minut. Če želimo narediti malo omake lahko jetrca zalijemo z vodo ali z malo belega vina, kjer alkohol izhlapi iz omake. Zadnjo minuto dodamo majaron in lovorjev list. Popražena jetrca odstavimo in jim dodamo sol in poper.

Premešamo, ter jih pustimo počivati minutko ali dve. Če boste solili ali poprali prej, bodo prav tako postala trda. Postrežemo jih zraven kruha, raznih krompirjevih jedi ali polente.

Za instant polento v vrelo slano vodo damo polento (razmerje 3 voda:1polenta) in ves čas mešamo. Dodamo košček masla in posolimo.



Zraven si naredimo še solato.

Dober tek.