



Perad.

Guščja jetra.

Guščja jetra se operu i stave peći u guščju mast kojoj se doda jedna trećina vode. Masti mora biti toliko da su jetra pokrivena. Peku se na tihoj vatri oko 60 minuta. Tada se pažljivo izvade Tada se pažljivo izvade, stave na tanjur i preliju mašću u kojoj su se jetra pekla. Nije dobro jetra okretati jer gube lijep oblik, a peći valja toliko dugo da se sva dodana voda ispari.