



Montenegro

Свињска јетра са белим луком

Varkenslever met knoflook

800 gr. varkenslever
melk
1 bosje peterselie
6 tenen knoflook
1 koffielepel začin c
peper
olie, botervet of reuzel

Snij de lever in dunne plakken. Spoel ze af onder koud water, dep ze droog met keuken papier en leg ze in een schaal. Overgiet ze met melk, juist genoeg om het zo'n beetje te bedekken. Zet het een paar uur in de koelkast, of beter nog een hele nacht.

Als het bijna tijd is om aan tafel te gaan hak je de peterselie en de knoflook zeer fijn. Meng ze met de začin in een kommetje. Haal de plakken lever uit de melk en dep ze droog met keukenpapier.

Neem een grote, zware (koeken)pan met een passend deksel waar alle plakken lever naast elkaar in kunnen. Verhit wat olie, botervet of reuzel. Geen boter, want het vet moet goed heet worden en dan zou boter verbranden. Haal de plakken lever door de bloem en bak ze in het hete vet aan één kant snel mooi bruin. Draai de plakken om, bestrooi ze met de peterselie, knoflook en začin, en kruid ze met royaal peper. Zet het vuur uit, dek de pan af met het deksel en laat de lever zo nog vijf minuutjes staan.

Na die vijf minuten meteen op tafel zetten, met b.v. aardappelpuree en een groene salade.