Játrová polévková zavářka

Obtížnost:

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 10min , Porce: **1**

828 kalorií , **0 g** cukrů , **19 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/jatrova-polevkova-zavarka

Příprava

Hovězí nebo vepřová játra pomeleme i s oloupaným česnekem. Přidáme vejce, sůl, pepř, majoránku a po promíchání polohrubou mouku. Játrovou směs dáme na síto s většími otvory (na halušky) a necháme pomalu prokapat do vařícího vývaru. Můžeme použít i vývar z bujónové kostky. Zavářku vaříme 5 - 8 minut.

Ingredience

- 300 g hovězích nebo vepřových jater
- 1 vejce
- 100 g polohrubé mouky
- sůl a pepř dle chuti
- majoránka dle chuti
- česnek dle chuti
- hovězí nebo drůbeží vývar dle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Pomocné recepty