

# Husí játra s lokšemi



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1933** kalorií , **2 g** cukrů , **57 g** tuků , **111 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/husi-jatra-s-loksemi>

## Příprava

Zemiaky uvaríme v šupke. Studené po ošupaní nastrúhame, pridáme vajce, múku, posolíme a vypracujeme na tuhe cesto. Rozdelíme ho na 8 kúskov, vyvaľkáme do tvaru placky a pečieme, ako sa pečú lokše, z oboch strán na suchej, mierne horúcej platni sporáka (môžeme ich piecť aj na plechu alebo panvici). Upečené namáčame v husacej šťave (výpeku) a na ne nanesieme rozotretú husaciu pečeň. Posypeme orechmi a opatrne zvinieme.



### Tip k receptu

Podávame horúce so zeleninovým šalátom, alebo kyslou surovou kapustou. Zapíjame bielym vínom.

## Ingredience

- ✓ 600 g brambor
- ✓ 160 g hrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 350 g upečených husích jater
- ✓ 60 g loupaných vlašských ořechů
- ✓ 150 ml husího výpeku
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Slovenská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Hlavní chod