

Janovského pečínka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

2465 kalorií , **1 g** cukrů , **223 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: lucia šenkýřová

Odkaz: <https://srecepty.cz/janovskeho-pecinka>

Příprava

Pečienku, vajcia, olej a smotanu na šľahanie dáme do mixéru a rozmixujeme na hladkú kašu. Osolíme a dochutíme troškou vegety. Pekáč vymastíme maslom alebo olejom a posypeme trochou strúhanky. Zmes vylejeme na pekáč alebo do misy z jánskeho skla a dáme piecť do trúby na 150-170 stupňov na 30- 40 minút. Po dopečení to hneď vyklopíme ešte horúce na tanier. Hotové jedlo podávame buď za tepla so zemiakovou kašou alebo za studena ho rozotrieme na chleba.

Ingredience

- ✓ 40 dkg vepřových jater
- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 dcl oleje
- ✓ 250 ml sladké smetany
- ✓ lžička soli
- ✓ 2 lžičky Vegety

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod