

Játrový svítek



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 10

1027 kalorií , 0 g cukrů , 19 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jatrovy-svitek>

Příprava

Pečeň zomelieme, blany a iné zvyšky dáme vyvariť do polievky. Po pečení zomelieme žemle navlhčené mliekom alebo vodou. Zmäknutý tuk vymiešame so žĺtkami, pridáme zomletú pečeň, žemle, strúčik rozotretého cesnaku, štipku korenia, soli, majoranu a sneh z bielkov. Ak je masa pred pridávaním snehu priveľmi tuhá , rozriedíme ju trochou mlieka alebo vývaru. Do snehu potom pridáme asi 2 lyžice jemnej strúhanky so štipkou kypriaceho prášku a točú nasekanej petržlenovej vňati. Opatrne premiešame nalejeme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy a pečieme v dobre vyhriatej rúre asi 15 min.



Tip k receptu

Zvitok pokrájame na drobné kocky, vložíme ho tesne pred podávaním do horúcej polievky a hneď servirujeme. Z tejto dávky budeme mať zvitok do polievky na dvakrát.



Ingrediencie

- ✓ 150 g jater
- ✓ 30 g tuku
- ✓ 2 housky
- ✓ 2 vejce
- ✓ sůl, pepř a majoránka podle chuti
- ✓ 1 stroužek prolisovaného česneku
- ✓ 2-3 lžíce strouhanky
- ✓ špetka kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička čerstvé petrželové natě

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně,
Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina,
Pomocné recepty