

Pirožky s játrovou náplní



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 8

79 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pirozky-s-jatrovou-naplni>

Příprava

Listové těsto vychlazené tence rozválíme, nakrájíme na čtverečky, jejichž okraje potřeme vejcem rozšlehaným v mléce. Játrovou paštiku smícháme se žloutky, rozdělíme do čtverečků, přeložíme do tvaru trojúhelníčka a okraje dobře přitiskneme. Potřeme je rozšlehaným vejcem a na plechu upečeme dozlatova v horké troubě. Dají se podávat teplé i studené.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 2 balení játrové paštiky
- 1 vejce
- 2 žloutky
- 2 lžíce mléka

Kategorie

Obyčejný den, Ruská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod