

Pomazánka z krútích jater



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

30558 kalorií , **1 g** cukrů , **3139 g** tuků , **160 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-z-krutich-jater>

Příprava

Krůtí nebo kuřecí játra očistíme, nakrájíme na menší kousky a buď pomeleme na masovém strojků nebo rozmixujeme v mixéru. Přidáme vajíčka (trochu je vyšleháme), vegetu, pepř, rozpuštěné sádlo, šlehačku. Promícháme. Dáme do zapékací misky a pečeme asi 1 hodinu na 170 stupňů. Necháme dobře vychladit, pak přidáme změklé máslo a pořádně vymícháme. Nesolíme, vegeta obsahuje sůl.

Ingredience

- ✓ 500 g krútích (kuřecích) jater
- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 polévkové lžíce vegety
- ✓ 1 čajová lžička pepře
- ✓ 1 dcl sádla
- ✓ 1 smetana ke šlehání
- ✓ 1 a 1/2 kostky másla



Tip k receptu

Je to ta nejlepší játrová pomazánka jakou znám. Koupená se s ní nedá srovnat.



Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Pomazánka