

# Zapečená játra



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

**1686** kalorií , **1 g** cukrů , **110 g** tuků , **152 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapecena-jatra>

## Příprava

Cibuli nakrájíme nadrobno a na 1 lžičce másla ji orestujeme. Přidáme pokrájená játra, orestujeme spolu s cibulí a odstavíme je. Vejce rozšleháme se smetanou, osolíme a opepříme. Zapékací misku vymažeme máslem, dáme do ní orestovaná játra, posypeme je majoránkou, zalijeme je rozšlehanými vejci a zasypeme druhou cibulí pokrájenou na kolečka. Dáme do vyhřáté trouby na 15 minut zapéci a v polovině pečení posypeme strouhaným sýrem. Podáváme s opékanými brambory.



## Ingredience

- 400 g drůbežích jater
- 2 cibule
- 4 vejce
- 2 lžičce másla
- 200 g eidamu (Edam)
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- špetka soli
- troška pepře
- troška majoránky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Návštěva, Rodina, Hlavní chod