

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 lžici 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 lžice 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