

Žárská pochoutka

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1915 kalorií , **2 g** cukrů , **61 g** tuků , **205 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/zarska-pochoutka>

Příprava

Bravčové stehno a pečeň pokrájame na rezance, urestujeme ich spolu s cibuľou, soľou a korením. Zo zemiakov, múky , soli, majoránky, korenia, cesnaku a vajec pripravíme zemiakové placky. Do každej dáme urestované mäso, potom ju stočíme a na jej vrch položíme opečený debrecinský párok.

Tip k receptu

Tuto pochúťku podávajú na Žiarskom salaši pri Liptovskom Mikuláši.

Ingredience

- 250 g vepřových jater
- 500 g vepřové kýty
- 150 g debrecínských párků
- 250 g brambor
- 100 g hladké mouky
- 2 vejce
- 150 ml olivového oleje
- 2 cibule
- 2 stroužky česneku
- troška mletého pepře
- 1 lžička majoránky
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod