Husí játra v těstíčku

Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: **4**

6740 kalorií , **2 g** cukrů , **445 g** tuků , **277 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/husi-jatra-v-testicku

Příprava

Droždí smícháme se 4 lžícemi teplé vody, přidáme mouku, cukr, osolíme, přidáme vejce a vypracujeme těsto, které na 2 hodiny dáme odležet. Poté přidáme rozpuštěné máslo, vypracujeme těsto a uložíme ho na 2 hodiny do tepla. Játra vložíme do teplé vody. Po 2 hodinách vyjmeme játra, odblaníme je, vložíme do vína a necháme je tam odležet 6 hodin. Odleželá játra osolíme, opepříme a zabalíme do plátků slaniny. Víno a bujón zahřejeme na 80 °C, vložíme játra a 20 minut ohříváme. Formu na srnčí hřbet vymažeme, vylepíme těstem, vložíme játra bez slaniny, přikryjeme zbytkem těsta rozváleného na plát a okraje důkladně přitiskneme. Pečeme cca 60 minut při 200 °C.

Ingredience

- Těsto: 500 g polohrubé mouky
- 15 g droždí (kvasnic)
- 8 vajec
- 350 g másla
- 3 lžičky cukru
- 4 lžíce teplé vody
- Nádivka: 700 g husích jater
- 300 g slaniny
- 200 ml suchého bílého vína
- pepř
- sůl
- tuk-olej na vymazání

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Předkrm