

Játra smažená v těstíčku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

1461 kalorií , **0 g** cukrů , **118 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jatra-smazena-v-testicku>

Příprava

Játra nakrájíme na menší plátky. Vejce rozmícháme s mlékem, moukou, špetkou sladké papriky, osolíme, opepříme a přidáme nasekanou petrželku. Játra posypeme paprikou, obalíme v petrželovém těstíčku a smažíme v rozpáleném oleji. Nejprve z jedné strany, pak je otočíme a přidáme na kolečka nakrájenou cibuli. Ještě chvíli opékáme, až jsou játra hotová a cibule měkká.

Ingredience

- 300 g vepřových jater
- 1 vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce mléka
- 1 špetka sladké papriky
- sůl
- pepř
- 1 svazek petrželky
- 1 cibule
- rostlinný olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod