Játrový svítek

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: **10**

1027 kalorií , **0 g** cukrů , **19 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/jatrovy-svitek

Příprava

Pečeň zomelieme, blany a iné zvyšky dáme vyvariť do polievky. Po pečeni zomelieme žemle navlhčené mliekom alebo vodou. Zmäknutý tuk vymiešame so žĺtkami, pridáme zomletú pečeň, žemle, strúčik rozotretého cesnaku, štipku korenia,soli, majoranu a sneh z bielkov.Ak je masa pred pridávaním snehu priveľmi tuhá , rozriedíme ju trochou mlieka alebo vývaru. Do snehu potom pridáme asi 2 lyžice jemnej strúhanky so štipkou kypriaceho prášku a tochú nasekanej petržlenovej vňati. Opatrne premiešame nalejeme do vymastenej a strúhankou vysypanej formy a pečieme v dobre vyhriatej rúre asi 15 min.

Tip k receptu

Zvitok pokrájame na drobné kocky, vložíme ho tesne pred podávaním do horúcej polievky a hneď servirujeme. Z tejto dávky budeme mať zvitok do polievky na dvakrát.

Ingredience

- 150 g jater
- 30 g tuku
- 2 housky
- 2 vejce
- sůl, pepř a majoránka podle chuti
- 1 stroužek prolisovaného česneku
- 2-3 lžíce strouhanky
- špetka kypřícího prášku do pečiva
- 1 lžička čerstvé petrželové natě

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Rodina, Pomocné recepty