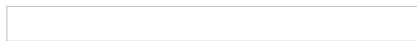


Pomazánka z kachních jater



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

429 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomazanka-z-kachnich-jater>

Příprava

Tuk si rozpustíme, přidáme oloupanou a najemno nakrájenou cibuli, orestujeme. Když je cibule orestovaná, přidáme omytá a na menší kousky nakrájená játra a zprudka opečeme ze všech stran. Poté podlijeme trochou vody a necháme játra vychladnout. Když jsou játra vychladlá, dáme je do mixéru, přidáme vejce, hořčici, opepříme, osolíme a umixujeme. Potíráme na pečivo.

Ingredience

- 50 g tuku
- 1 ks cibule
- 200 g kachních jater
- 2 ks natvrdo uvařených vajec
- 2 lžičky plnotučné hořčice
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rychlovka, Labužník, Pomazánka