

# Opékaná husí játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- husí játra 250 g
- máslo 50 g
- mléko 200 ml
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Odblaněná játra zalijeme mlékem zředěným trochou vody a necháme je v chladničce odležet
2. Potom je opláchneme, osušíme a opepříme
3. Malá játra dáme na část rozehrátého másla (tuku) a opékáme po obou stranách celkem 8-10 minut, velká játra nakrájíme na plátky silné asi 1,5 cm a opékáme celkem 4-5 minut
4. Měkká játra přeložíme na talíř, podlijeme máslem (tukem) od opékání, pokapeme zbývajícím rozehrátým máslem (tukem) a osolíme.