

Pomazánka z kuřecích jater

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 300 g
- Máslo 50 g
- Mléko 2 lžíce
- Brandy 1 lžíce
- Sterilovaná okurka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra odblaníme, drobně nakrájíme a s bobkovým listem a hřebíčkem dusíme na části másla 10 minut. Koření vyjmemem a játra rozmixujeme s ostatními přísadami (kromě okurky). Přidáme drobně nakrájenou okurku a promícháme.