

Játrová pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 30 g
- Máslo 10 g
- Cibule 1 ks
- Smetana 1 dl
- Anglická slanina 5 g
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra omyjeme, zbavíme blanek a nakrájíme nadrobno. Na jedné třetině másla zpěníme pokrájenou cibuli, pak přidáme játra a zvolna dusíme doměkka. Vychladlá játra rozmixujeme nebo jemně umeleme, osolíme, prošleháme se zbývajícím změkklým máslem a přidáme smetanu, drobně nasekanou petrželku a drobné kostičky anglické slaniny. Pěnu zabalíme jako roládu do alobalu a dáme vychladit a ztuhnout. Ztuhlou nakrájíme na plátky a podáváme s pečivem a kroužky cibule nebo plátky rajčat.