

Játrová pomazánka s kečupem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 20 g
- Tuk 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Kečup 4 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drobně nakrájenou cibuli orestujeme na tuku, játra očistíme od blanek, nakrájíme na malé kousky a vložíme na orestovanou cibuli. Osmahneme, přidáme kečup a dusíme asi 1/4 hodiny. Pak vše ve vhodné nádobě rozmixujeme tyčovým mixérem. Vložíme zpátky do kastrolu, zasypeme strouhankou a chvíli necháme prohřát. Osolíme, opepříme a přidáme špetku chilli koření. Mažeme na chléb nebo pečivo. Pomazánka je chutná teplá i studená.