

Játrová pomazánka s vařeným vejcem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 25 g
- Tuk 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra očistíme a pokrájíme na drobné kousky. Na tuku zpěníme najemno nakrájenou cibuli, přidáme připravená játra a prudce opečeme. Podlijeme trochou vody a asi 15 minut dusíme doměkka. Necháme trochu zchladnout. Pak játra umixujeme i se šťávou a rozsekanými vařenými vejci. Dochutíme solí, pepřem nebo špetkou chilli koření a hořčicí. Mažeme na topinky nebo krajíčky chleba, obkládáme okurkami, rajčaty, cibulí. Pomazánku můžeme podávat teplou i studenou.