

Teplá játrová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 20 g
- Máslo 2 lžíce
- Masový vývar 1 dl
- Sardelová pasta 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěná a nakrájená játra podusíme na lžíci másla, podlijeme vývarem, opepříme a podusíme doměkka. Měkká játra umeleme nebo rozmixujeme, přidáme sardelovou pastu a promícháme. Směs vrátíme do kastrolu, ve kterém jsme rozehtáli druhou lžíci másla a prohřejeme. Dochutíme kořením a podle potřeby solí, pokud nestačí osolení sardelovou pastou. Mažeme na opečené plátky toastového chleba nebo veku. Zdobíme syrovou nebo sterilovanou zeleninou.