

Tresčí játra po toskánsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- tresčí játra 1 plechovka
- máslo 1 lžička
- pár kapek citronové šťávy 1 ks
- veka nebo celozrnný chléb 1 ks
- žloutky 2 ks
- trocha strouhaného parmazánu 1 ks
- podle chuti libeček či petrželka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 3

Postup:

Tresčí játra osmahneme na másle, zakápneme několika kapkami citronové šťávy a odstavíme, aby směs vychladla. Mezitím si dáme do trouby na 5 minut rozpéct veku nebo celozrnný chléb. Do směsi tresčích jater vmícháme žloutky, parmazán a bylinky a směsí namažeme pečivo. Dáme zapéct do trouby na 5-8 minut na nejvyšší výkon.