

Čiži piži

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- játra kuřecí 500 g
- cibule velká 5 ks
- petrželka 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- paprika sladká mletá 1 lžíce
- vejce 2 ks
- šlehačka 1 ks
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra očistíme a nakrájíme na kousky. Vložíme do pekáče s rozehřátým olejem a zprudka opečeme. Odstavíme z plotýnky, přidáme nahrubo nakrájené cibule, petrželku nebo pažitku, osolíme, opepříme, přidáme papriku a vše promícháme.

Vejce rozmícháme ve šlehačce a touto směsí játra zalijeme. Pečeme na 220 °C asi 50 minut. Před dokončením játra trochu promícháme a asi deset minut ještě pečeme.