

Játrová roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vepřová játra 800 g
- cibule 200 g
- na smažení olej 1 ks
- máslo 200 g
- trocha sůl a pepř 1 ks
- vařená vejce 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Játra omyjeme, očistíme a nakrájíme na kousky. Smažíme je na oleji pod pokličkou asi 15 minut. Cibuli oloupeme, nakrájíme a osmažíme dozlatova. Játra a cibuli společně umeleme na masovém mlýnku, nejlépe třikrát. Pak přidáme 50 g změkklého másla. Dochutíme solí a opepříme. Vejce nastrouháme najemno, přidáme zbytek másla a podle potřeby osolíme. Játra namažeme na fólii na výšku asi 1 cm. Na tuto vrstvu přidáme vajíčkovou směs a stočíme jako roládu. Dáme ji vychladit (nejlépe přes noc). Pak teprve krájíme.