

"Játrové řízečky"

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játrový salám 300 g
- Mleté ořechy 120 g
- Strouhanka 80 g
- Mletá paprika 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Rozšlehané vejce 2 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté vlašské (jsou lepší) nebo lískové ořechy smícháme s paprikou a strouhankou. Vejce rozšleháme se špetkou soli. Játrový sýr nakrájíme přibližně na 0,5 cm silné plátky. Plátky játrového sýru nejprve pečlivě namočíme v rozšlehaném vajíčku, pak obalíme v oříškové směsi a ihned smažíme v rozehřátém oleji z obou stran dozlatova. Podáváme s jakoukoliv bramborovou přílohou.

Poznámka:

Játrový sýr lze obalit klasicky v trojobalu - mouka, vejce, strouhanka a je také moc dobrý.