

Drůbeží játra v těstíčku s jogurtovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 1 balíček
- Vejce 3 ks
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Solamyl (bramborový škrob) 4 lžíce
- Koření 1 lžíce
- Bylinky 1 lžíce
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmrazená játra obalíme v polohrubé mouce, namáčíme do těstíčka a smažíme do růžova. Když máme všechna játra osmažená, do výpeku dáme pokrájený libeček a necháme chvilku zarestovat. Pak přidáme jogurt, utřený česnek, zamícháme, osolíme nebo jinak upravíme. Omáčkou přeléváme řízečky.

Podáváme s brambory.