

Husí játra na studeno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játra 1 ks
- Sádlo 500 g
- Sůl 1 ks
- Mléko 500 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Husí játra necháme odstát půl hodiny ve studeném mléce, potom je osušíme. Vložíme je do kastrůlku, zalejeme sádlem tak, aby játra byla celá ponořená. Pečeme v troubě asi půl hodiny. Potom játra vyjmeme a vložíme do porcelánové nebo skleněné misky (ve které budeme podávat), sádlo osolíme a játra zalejeme.

Necháme do druhého dne v chladničce dobře ztuhnout. Podáváme se zeleninou a bagetou, příp. s bílým chlebem.