

Játrová sekaná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová játra 500 g
- Zakysaná smetana 150 g
- Vejce 3 ks
- Strouhanka 100 g
- Rostlinný olej 1 dl
- Vegeta 1 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Játra umeleme, přidáme všechny ingredience, dobře promícháme a dáme do dobře vymazané a strouhankou vysypané formy (srnčí hřbet).

Pečeme v mírné troubě asi 30 minut. Podáváme teplé s brambory, bramborovou kaší nebo hranolky a různými saláty nebo studené s chlebem, houskou, vekou a okurkou.