

Kuřecí játrovka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 250 g
- Drůbeží vývar 200 ml
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí játra uvaříme ve vývaru nebo ve vodě doměka (asi 10 min.), scedíme a dáme do mixéru. Přidáme vejce a trochu vývaru a rozmixujeme najemno. Mezitím na másle osmahneme cibulku dozlatova a přidáme ji k rozmixovaným játrům. Vše dochutíme solí a pepřem a znovu rozmixujeme.