

Řízek z kuřecích jater do čtverečku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játro 750 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 80 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 80 g
- Plastové krabičky 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jatýrka očistíme, pokrájíme na drobno, přiměřeně osolíme a promícháme se dvěma vejíčky. Směs nacepeme do plastových krabiček a dáme zmrznout. Po zmrznutí vyklepneme z krabičky (doporučuje se vyndávat postupně), krájíme asi na dvoucentimetrové plátky a rychle obalíme v mouce, vejíčku a strouhance a opět dáme do mrazáku „zatuhnout“. Takto postupujeme, dokud nemáme všechna jatýrka zpracovaná. Pak je bereme od těch nejvíc zmrzlých a pomalu smažíme ve vyšší vrstvě oleje. Podáváme s bramborem, zeleninovým salátem, tatarkou nebo kečupem. Směs na jatýrka není určena na dlouhé skladování v mrazáku. Syrová vejce jsou syrová vejce.