

Smaženice z jelítka (tmavého prejtu)

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kroupové jelito 1 ks
- Rozšlehané vejce 3 ks
- Sádlo 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jemně pokrájenou cibulku osmažíme dozlatova na sádle nebo oleji. Na cibulku vymačkáme jelito (prejt) ze střívka, rozmačkáme vidličkou a necháme dobře prohřát. Pak přidáme rozšlehaná vejce, která necháme za stálého míchání srazit. Směs ochutíme solí, pepřem, česnekem a majoránkou dle chuti a podáváme. Podávat můžeme smaženici s chlebem nebo natřenou na chlebu. Dozdobit můžeme cibulí, okurkou, hořčicí... . Smaženice je výborná i studená, takže ji můžeme použít jako rychlé pohoštění nebo jako chuťovku místo chlebičků nebo jednohubek.