

Játrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

Porce: 1

- jater 50 g
- cibulky 2 ks
- Tuk 1 lžička
- rajčatového protlaku (2 ks čerstvých rajčat 1 lžíce
- Strouhanka 1 lžíce
- citronová kůra 2 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Játra naškrábeme, vložíme na drobně nakrájenou cibulku zpěněnou na tuku, přidáme rajčatový protlak (podušená a prolisovaná rajčata), strouhanku a citronovou kůru
2. Osolíme a dusíme asi 15 minut
3. Vychladlou pomazánku mažeme na chléb.