

Játrový svítek do polévky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žloutky 3 ks
- Hladká mouka 100 g
- Mléko 1 ks
- Sůl 1 ks
- Sníh ze 3 bílků 1 ks
- Játrová zavářka 250 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze žloutků, hladké mouky, asi 3 lžic mléka utřeme hustší těstíčko, osolíme a přidáme ušlehané bílky. Vzniklé těsto rozetřeme na plech s pomaštěným pečícím papírem. Pečeme dorůžova ve středně vyhřáté troubě. Ihned po vytažení z trouby přikryjeme mokrou utěrkou. Když plát vystydne, potřeme domácí nebo kupovanou játrovou zavářkou a rozřízneme na 6 - 8 dílů. Každý dílek svineme po delší straně do roládky a dáme vařit. V mikrovlnce 3 minuty na nejvyšší stupeň a na paráčku asi 10 minut. Je lépe se přesvědčit příčným rozříznutím roládky, že je játrová zavářka uvařená. Roládky nakrájíme na kolečka, podáváme v misce na stůl. Každý si bere dle své chuti a vkládá je do hovězího vývaru se zeleninou a kousky masa.