

Vejce zapečená s játry

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 4 ks
- Olej 2 lžíce
- Máslo 30 g
- Drůbeží nebo vepřová játra 150 g
- Kečup 1 lžíce
- Cibule 2 plátek
- Červené víno 3 lžíce
- Strouhaný sýr 4 lžíce
- Mletý pepř 2 špetka
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Odblaněná játra nakrájíme na hranolky, vložíme na cibuli drobně nakrájenou a zpěněnou na oleji, osmahneme, zalijeme vínem a dusíme doměkka. Přidáme kečup, sůl a pepř a rozdělíme do čtyř malých zapékacích misek. Na játra vyklepneme vejce a vše vložíme do horké trouby nebo pod rozehrátý gril. Po třech minutách vejce posypeme strouhaným sýrem, pokapeme rozehrátým máslem a dopečeme, až bílky ztuhnou a sýr se roztaví. Hned podáváme.