

Domácí játrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sladký kečup 2 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Tvrdý sýr 150 g
- Drůbeží játra 500 g
- Majonéza 2 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Drůbeží játra očistíme, omyjeme a osušíme. Tvrdý sýr nastrouháme najemno. Česnek oloupeme a prolisujeme.

Na oleji zvolna orestujeme játra ze všech stran. Jakmile budou dobře propečená přidáme 1 lžici másla, sůl a pepř. Odstavíme z tepla a necháme zchladnout.

Orestovaná játra vložíme do mísy, přidáme kečup a vše ponorným mixérem rozmělníme na kaši. Potom vmícháme nastrouhaný sýr, prolisovaný česnek a majonézu.

Domácí játrovou pomazánku necháme alespoň 2 hodiny rozležet v chladu a potom mažeme na kolečka rohlíků. Zdobíme kouskem papriky a podáváme jako chuťovku k vínu nebo pivu.