

Topinky s játrovou pomazánkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Sádlo 20 g
- Cibule 20 g
- Játra 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vejce uvařené natvrdo 1 ks
- Škvarky 50 g
- Hořčice 1 lžička
- Sendvič 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Na sádle zpěníme posekanou cibuli, přidáme omytou nakrájenou játra a rychle upečeme. Podlijeme troškou vody a vychladla játra i se šťávou vložíme do mixéru.

Přidáme sůl, pepř, uvařené posekané vejce, hořčici, škvarky a vše spolu umixujeme nebo dvakrát pomeleme na masovém mlýnku. Sendvič nakrájíme tenké plátky, které po obou stranách opečeme. Vychladlé mažeme játrovou pomazánkou a ozdobíme kyselou okurkou.