

Sázená vejce s játry

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Drůbeží játra 200 g
- Červené víno 2 lžíce
- Vejce 4 ks
- Kečup - jemný 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na drobně nakrájené zpěněné cibulce osmahneme játra nakrájená na hranolky, pokapeme dvěma lžicemi červeného vína a krátce podusíme. Do játrové směsi vmícháme kečup a rozdělíme do 4 malých zapékačích misek (velikosti kompotových). Na játra v každé misce vyklepneme vejce, bílky osolíme a zapečeme v troubě pod grilem, až se bílky srazí. Zdobíme dílky rajčete nebo dle vlastní fantazie.

Je to velice rychlé a vhodné pro pohoštění neočekávané návštěvy. Vždy jsem s tím měla úspěch u nás na hájence.