

Játrový svítek

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Játra 100 g
- Housky 2 ks
- Mléko 2 dl
- Žloutek 1 ks
- Bílky 2 ks
- Strouhanka a tuk na vymazání plechu 1 hrst
- Česnek 1 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Petrželka 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na masovém strojku umeleme 100 g jatek a 2 housky navlhčené v mléce. Utřeme 30 g rozpuštěného másla s 1 žloutkem, přidáme umletá játra a žemle, stroužek utřeného česneku, osolíme, opepříme a lehce vmícháme tuhý sníh ze dvou bílků. Ve vymaštěném a strouhankou vysypaném kastrolku pečeme v prudší troubě asi 15 minut. Svítek nakrájíme na drobné kostičky a vložíme ho těsně před podáváním do vařící polévky a přidáme nasekanou zelenou petrželku