

# Mančín šátek

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Párty s kuchařem - 7.1.2006 - TV

## Suroviny

400 g drůbežích jater  
100 g anglické slaniny  
1 malá cibule  
0,5 kg brambor  
2 vejce  
mléko  
hladká mouka  
sůl  
pepř  
česnek  
majoránka  
olej  
worchestrová omáčka

## Postup

Nejdříve si připravíme běžným způsobem směs na bramboráky. Nastrouháme brambory, přidáme do nich trochu mouky, vajíčka, prolisovaný česnek, koření a pořádně promícháme. Pak pečeme na rozpáleném oleji bramboráky. Na pánvi orestujeme na kostičky nakrájená játra, anglickou slaninu, cibuli a zastříkneme worchestrovou omáčkou. Touto směsí pak naplníme bramborák.

## Poznámka

KR-635. Díl č. 276.