

# Ztracené kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

100 g kuřecích jater

6 žemlí

200 ml mléka

1 cibule

2 stroužky česneku

sůl

pepř

3 vejce

50 g másla

3 natvrdo uvařená vejce

1 lžíce petrželové natě

## Postup

Postup přípravy: Žemle nakrájíme na kostky, zalejeme horkým mlékem, a zakryté chvíli necháme odstát.

Játra, cibuli a česnek umeleme a přidáme k žemlím. Osolíme, opepříme, vmícháme nat', žloutky a sníh z bílků.

Zlehka promícháme a polovinu dáme do vymazané a strouhankou vysypané formy. Poskládáme uvařená vejce a dáme zbytek masy. Pokapeme rozpuštěným máslem a dáme do trouby upéct.

Podáváme teplé s bramborovou kaší nebo studené jako nářez.