

Čiži-piži

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g telecích nebo zvěřinových jater, olej, 1 cibule, sůl, pepř, pažitka, 150 ml sladké smetany, 3-4 vejce
Ingredience::

Postup

Postup přípravy: Na trošce oleje opražíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme na malé kousky nakrájená játra a opečeme. Osolíme, opepříme, přidáme sekanou pažitku a vše dáme do vymazaného pekáčku. Zalejeme vejci rozšlehanými ve smetaně a zapečeme v troubě.

Podáváme se zeleninový salátem a chlebem nebo bagetou.