

Kuřecí játrovka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Kuřecí játra uvaříme ve vývaru nebo ve vodě doměčka (asi 10 min.), scedíme a dáme do mixéru. Přidáme vejce a trochu vývaru a rozmixujeme najemno. Mezitím na másle osmahneme cibulku dozlatova a přidáme ji k rozmixovaným játrům. Vše dochutíme solí a pepřem a znovu rozmixujeme. Doporučuji udělat dvojnásobnou dávku, protože na kuchaře nezbyde!