

Játrová sekaná

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřových jater

150 g zakysané smetany

3 vejce

100 g strouhanky

1 dl oleje

1 lžička vegety

sůl □ □

Postup

Játra umeleme, přidáme všechny ingredience, dobře promícháme a dáme do dobře vymazané a strouhankou vysypané formy (srnčí hřbet). Pečeme v mírné troubě asi 30 minut. Podáváme teplé s brambory, bramborovou kaší nebo hranolky a různými saláty nebo studené s chlebem, houskou, vekou a okurkou.