

Napsal uživatel Janina
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:27

Suroviny

1 kg mletého masa
3 vejce
5 stroužků česneku
400 ml mléka
400 g vepřových jater
2 žemle
petrželka, pažitka
sůl, pepř
forma beránka
olej na vymazání a strouhanka na vysypání formy

Postup

Játra namočíme do mléka asi na 15 minut, pak je vyjmeme a nakrájíme na tenké nudličky. Do mísy vložíme mleté maso, na kostičky nakrájené a v mléce namočené žemle, vejce, sůl, pepř, prolisovaný česnek a vše promícháme. Formu vymažeme olejem a vysypeme strouhankou a naplníme střídavě vrstvou masa a jater (játra tak, aby se nedotýkala stěn formy), postup dvakrát opakujeme. Pečeme asi hodinu při 170.C.

Podáváme s chlebem.