



## Kachní játra restovaná

Ingredience

kachní játra: **400 g**

cibule: **1 ks**

česnek - stroužky: **1 ks**

bílé víno: **3 PL**

strouhaný zázvor: **1 KL**

olej

mletý pepř

sůl

Omáčka:

sójová omáčka: **2 PL**

solamyl: **1 KL**

voda: **100 ml**

Zálivka:

olivový olej: **4 PL**

červený vinný ocet: **1 PL**

Salát:

mladý špenát, ledový salát, čekankové puky apod.

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

**Kachní játra umyjeme, očistíme, nakrájíme a opepříme. Cibuli s česnekem nasekáme najemno.**

**Připravíme zálivku na salát: Červený vinný ocet smícháme s olivovým olejem, osolíme, opepříme a necháme uležet. Na oleji orestujeme kachní játra do růžova a vytáhneme z pánve. Do výpeku dáme zpěnit cibuli,...**

## **Kachní játra restovaná - recept**

Kachní játra umyjeme, očistíme, nakrájíme a opepříme. Cibuli s česnekem nasekáme najemno. Připravíme zálivku na salát: Červený vinný ocet smícháme s olivovým olejem, osolíme, opepříme a necháme uležet. Na oleji orestujeme kachní játra do růžova a vytáhneme z pánve. Do výpeku dáme zpěnit cibuli, přidáme česnek a nastrouhaný zázvor. Polijeme vínem a necháme odpařit. Přilijeme zálivku, necháme povařit do zhoustnutí. Do horké omáčky dáme orestovaná kachní játra, zamícháme dohromady, zakryjeme alobalem a necháme v teple. Mezitím si připravíme salát. Listy salátu očistíme a natrháme na kousky a vše promícháme s připravenou zálivkou.

**Restovaná kachní játra** podáváme se salátem nebo opečenými bramborami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí