



Kuřecí játra na cibulce

Ingredience

kuřecí játra: **250 g**
slanina: **80 g**
velká cibule: **1 ks**
sádlo: **1 KL**
plnotučná hořčice: **1 KL**
pepř
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Kuřecí játra si očistíme, odblaníme, propláchneme vodou a nakrájíme na menší kousky. Na pánev dáme na malé kostičky nakrájenou slaninu, až se začne mírně škvařit přidáme pokrájenou cibuli, kterou necháme zesklivatět. Přidáme sádlo, játra a hořčici, vše promícháme a necháme pod pokličkou dusit asi...

Kuřecí játra na cibulce - recept

Kuřecí játra si očistíme, odblaníme, propláchneme vodou a nakrájíme na menší kousky. Na pánev dáme na malé kostičky nakrájenou slaninu, až se začne mírně škvařit přidáme pokrájenou cibuli, kterou necháme zesklovatět. Přidáme sádlo, játra a hořčici, vše promícháme a necháme pod

pokličkou dusit asi 15 minut, teprve poté opepříme. Pokud se nám odpařila veškerá šťáva, můžeme podlít trochou vody a nechat ještě chvíli pod pokličkou. Kuřecí játra na cibulce dusíme doměkka. Játra solíme až když jsou hotová, jinak by ztvrdla.

Kuřecí játra na cibulce můžeme podávat s rýží, bramborami nebo třeba s topinkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí