

Játra na cibulce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g drůbežích jater

100 g anglické slaniny

1 cibule

karí

sůl

pepř

drcený kmín

rajče

zelená petrželka

Postup

Na pánvi rozežřejeme kostičky slaniny a osmažíme na ní pokrájenou cibuli. Přidáme játra nakrájená na kousky a za stálého míchání smažíme doměkka. Během smažení posypeme kmínem, pepřem a karí. Hotová játra osolíme a na talíři ozdobíme kousky rajčat a zelenou petrželkou. Podáváme s chlebem.