

Játrová směs na špagety

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g drůbežích jater

1 malý pórek

1 plechovka červených fazolí

1 plechovka rajského protlaku (190 g)

sůl

mletý pepř

oregano

česnek

olej

tvrdý sýr

Postup

Očištěná játra nakrájíme na kousky a orestujeme na rozpáleném oleji. Okořeníme, přidáme nadrobno pokrájený pórek, rozmačkaný česnek (asi 3 stroužky) a ještě chvíli společně posmažíme, pořád mícháme. Až jsou játra měkká a propečená, přisypeme propláchnuté fazole a protlak. Zamícháme, podlijeme vodou a asi 5 minut necháme pomalu provařit. Podle chuti dosolíme.

Podáváme s těstovinami, nejlépe celozrnnými. Na talíři posypeme nastrohaným sýrem.