

Kuřecí játra na smetaně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecích jater

250 g čerstvých žampionů nebo malá plechovka sterilovaných

1 menší pórek

1 kelímek zakysané smetany

olej

sůl

mletý pepř

1 lžíce hladké mouky

Postup

Pórek nakrájíme na kolečka, játra a očištěné žampiony na kousky. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje, přidáme pórek. Jakmile trochu změkne, přisypeme žampiony a dále mícháme, dokud trochu nezmenší objem. Nakonec přidáme játra, zamícháme a dusíme doměkka. Použijeme-li sterilované žampiony, přidáme je na pánev současně s játry. Můžeme podlít troškou vody. K měkkým játrům vmícháme smetanu, ve které jsme rozkvedlali mouku. Promícháme, opepříme a ještě chvíli povaříme. Nakonec podle chuti osolíme a dále nevaříme. Podáváme s rýží, těstovinami nebo opečenými bramborami.