

# Kuřecí játra na zelenině r

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 24866

## Suroviny

Ingredience::

Balíček kuřecích jater

1 větší pórek

3 větší mrkve

3 žluté papriky (můžou být i jiné, ale kvůli dekorativnosti)

olej

2 vrchovaté lžičky směsi koření STEAK

sůl

## Postup

Příprava:

Do hrnce či pánve s nepřilnavým povrchem dáme rozehtát trochu oleje a přihodíme veškerou zeleninu nakrájenou na kolečka - papriky na plátky. Dle potřeby lehce podlijeme. Po chvíli přihodíme pokrájená játra a po zatažení okořeníme Steakem. Necháme dusit do změknutí, směs by neměla být úplně suchá, ani plavat ve vodě. Dle chuti a složení směsi koření případně dosolíme.

Tahle kombinace zelenin pochází údajně z jakéhosi jihoamerického receptu, ale zbytek jsem si vymyslela a v naší rodině se to ujalo. Kdo má výhrady vůči vnitřnostem, určitě by šlo použít i kuřecí maso, jen by se doba přípravy trochu prodloužila.