

Utajená kuřecí kýta

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 porcí kuřecích kýt

300 g drůbežích jater

150 g pórku

sojová omáčka

kečup

grilovací koření

sůl

olej

Příloha::

chléb nebo brambory

Postup

Kuřecí stehna vykostíme (nebo ne), naklepeme, osolíme a okořeníme grilovacím kořením a opečeme prudce na oleji a vyjmeme.

Do tuku po masu přidáme nakrájená drůbeží játra a krátce orestujeme.

Játra na pánvi shrneme na stranu a do volného místa na tuk vložíme pórek, kečup, sojovou omáčku a podle chuti přisolíme.

Na talíř dáme porce kuřecí kýty a utajíme je zakrytím směsí z pánve.

Přikusujeme dobrý chléb nebo opečené brambory.