

Játra po benátsku - fegato alla veneta

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 min. - Na velkou pánev dáme trochu dobrého olivového oleje, 2 velké nadrobno nasekané cibule, necháme zpěnit, přidáme 3-4 stroužky česneku, a dusíme asi

Podlijeme sklenkou bílého vína a za stálého míchání necháme dusit, až se víno vypaří.

Pak přidáme játra nakrájená na drobné kousky, pokud máme přidáme 3-5 lístků šalvěje, zamícháme a necháme dusit asi 8 min. pod pokličkou, na mírném ohni.

Můžeme přidat hrst nadrobno nakrájeného petržele, posolíme a ihned servírujeme s bílým chlebem. Moc dobré.

Postup

Na velkou pánev dáme trochu dobrého olivového oleje, 2 velké nadrobno nasekané cibule, necháme zpěnit, přidáme 3-4 stroužky česneku, a dusíme asi 5 min.

Pak přidáme játra nakrájená na drobné kousky, pokud máme přidáme 3-5 lístků šalvěje, zamícháme a necháme dusit asi 8 min. pod pokličkou, na mírném ohni.

Podlijeme sklenkou bílého vína a za stálého míchání necháme dusit, až se víno vypaří.

Můžeme přidat hrst nadrobno nakrájeného petržele, posolíme a ihned servírujeme s bílým chlebem. Moc dobré.