Ďáblové na koňském hřbetě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

kuřecí játra
sušené švestky, bez pecek
slanina, na delší proužky
cajunský (caneyský) pepř

Postup

Kuřecí játra krátce orestujeme na másle, ale jen opravdu jemně, protože nesmí být rozbředlá. Když je vaříme dlouho tak jsou tuhá, nebo pokud je to naopak, tak se zase rozpadnou a není to k jídlu. My chceme, aby zůstala vevnitř růžová, protože projdou ještě další tepelnou úpravou.
Nejdříve vezmeme pěkný proužek slaniny trochu jej přejedeme na plocho nožem tj.uhladíme do tenšího plátku. Vezmeme vypeckovanou švestku a vložíme do ní kousek jater.
Když neseženeme švestky vypeckované, tak to uděláme sami, ale namočíme je před tím na noc do do trošky čaje. To jsou pak moc dobré.
Kousek jater zasunutý ve švestce poprášíme trošinku cajunským pepřem, jen tak pro chuť. Švestku položíme na plátek slaniny a zarolujeme několikrát. Slanina nemá kůžičku. Pak vezmeme párátko, propíchneme švestku s náplní zabalenou ve slanině tak, aby to drželo pohromadě.Dáme je péci do trouby ale jen tak na 5 až 7 minut.

Poznámka:
Co to jsou ďáblové? Většinou jsou to kousky kuřecích jater, nebo sušené švestky zabalené do slaniny. Ale my si v následujícím receptu dopřejeme ještě lepší variantu. Zabalíme játra do švestky a švestky ještě zabalíme do slaninky. Také se dají dělat andělé na koňském hřbetě, nejenom čerti. Je to v podstatě stejný postup jenom s tím rozdílem, že místo játyrek použijeme ústřice.Tak připravíme výživnou chuťovku, která se hodí ke všem koktailům.