

Krutí prsa s drůbežími játry

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Grażyna Rusz

Suroviny

800 g Krutí prsa

250 g játra

2 lžíce másla

1 dcl b. vína

pepř,sůl,olej,bylinky(petržel,pažitka,kerblik)

Postup

Krut. prsa nakrájíme na plátky,solíme,opepříme a opékáme na oleji.Po chvíli přidáme játra na nudličky a orestujeme na pánvi spolu s prsy. Posypeme bylinkami.Zakápneme vínem a chvíli prohřejeme. PŘÍLOHA : Sýrové brambory nakrojíme na tenké plátky,osušíme a pečeme na pánvi.Pak dáme do trouby dopéct do růžova.