

Kuřecí játra ber nebo běž!

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg kuřecích jater

sůl

pepř

oregáno

česnek

máslo

Příloha:

smažené hranolky

okurkový salát

Postup

Kuřecí játra osolíme, opepříme, přidáme oregáno, utřený stroužek česneku, máslo. Podlijeme trošku vodou a dáme péct do vyhřáté trouby na 220 °C. (Já pečou v horkovzdušné tak 20 minut.) Mezitím připravíme hranolky a salát. Je to rychlé a jednoduché.