

Krájená husí játra s pečenými jablky a flambovanými višněmi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

2 červená jablka;
2 dl calvadosu (jablečné pálenky);
5-10 dkg másla;
5 dkg hnědého cukru;
60 dkg husích jater;
2 zelená jablka;
20 dkg odpeckovaných višní;
několik kusů černých špaget;
pepř;
sůl;

Postup

Husí játra nakrájíme na silné řízky, uděláme do nich zářezy, načež je osolíme a opepříme.

Dáme rozehřát hnědý cukr a přidáme k němu višně, calvados a máslo. Na mírném plameni uvedeme do varu a zahustíme jedlým škrobem rozmíchaným ve vodě.

Rozkrájená játra při střední teplotě pořádně opečeme. Když už jsou z poloviny opečená, přihodíme k nim jablka nakrájená na kolečka a obojí pečeme dále společně.

Černé špagety vložíme do pekáče vymazaného olejem a upečeme.

Při podávání klademe na talíř střídavě pečená jablka a plátky husích jater. Vedle nich dáváme na každý talíř porci višňové omáčky a pečené špagety používáme na zdobení.