

Řízky z kachních jater na rumu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lžíce - ocet

1 dl rum

750 g houby

2 lžíce - olivový olej

sůl a pepř -

600 g kachní játra

Postup

Kachní játra nejprve zbavíme blan, omyjeme a rozdělíme na malé řízečky o síle asi 1,5 cm. Dobře opepříme. Dále nakrájíme na plátky houby a za stálého míchání je 10 minut pečeme na oleji.

Houby rozložíme na teplé talíře. Z pánve slijeme tuk a na pánvi bez tuku pak smažíme kachní játra po obou stranách a velmi krátce. Hotové je urovnáme na talíře k houbám.

Pánev opět slijeme a ohřejeme v ní rum, přilijeme ocet a necháme projít opatrně varem. Vznikne nám voňavá omáčka, kterou přelijeme řízky a ihned a bez přílohy podáváme.