

Utajená kuřecí kýta

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

8 kuřecích stehen bez kosti

350 g drůbežích jater

200 g pórku

sojová omáčka

kečup

grilovací koření

sůl

olej

Postup

Postup přípravy: Stehna naklepat, osolit, okořenit. Zprudka opéct asi 8 minut. Vyndat a do tuku dát játra a zprudka osmahnout. Neokořeněná a nesolená! Dát na pánvi na 1 polovinu a na druhou přidat nakrájený pórek a chvíli dusit spolu s játry, přidat kečup, prohřát, přidat sojovou omáčku. Osolit až nakonec. Na talíř položit maso, přelít (tzv. utajit) játrovou směsí s pórkem.

Výborné s hranolky nebo bramborovou kaší.