

Utajená kýta

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 8 kuřecích kýt (horní část stehna)

300 g drůbežích jater

150 g pórku

sójová omáčka

kečup

grilovací koření

sůl

olej

Postup

Postup přípravy: Maso jemně rozklepeme, aby nebylo voskové, osolíme, posypeme grilovacím kořením, zprudka osmažíme na rozpáleném oleji, často otáčíme, aby maso mělo křupavou kůrčičku. Játra nakrájíme nadrobno a zprudka orestujeme. Když jsou játra skoro hotová, přidáme nejemno nakrájený pórek a jen krátce osmahneme. Játra a pórek smícháme, přidáme kečup, sůl, sójovou omáčku. Touto směsí polijeme pečená stehna, až se skoro ztratí. Podáváme s chlebem, brambory nebo bramboráky.