

Drůbeží játra v zelených nudlích

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

majoránka

3 lžíce másla nebo rostlinného tuku

500 g drůbežích jater

2 lžičky maizeny

850 g loupaných sterilovaných rajčat

100 ml šlehačky

50 g slaniny

1 cibule

500 g zelených nudlí

Postup

Játra omyjeme, osušíme a pokrájíme na malé kousky.

Cibuli nakrájíme najemno a slaninu na malé kostičky. Nudle uvaříme podle návodu.

Mezitím na pánvi opečeme ze všech stran na tuku kousky jater. Potom je teprve osolíme a opepříme.

Vyjmeme je z pánve a odložíme na teplé místo.

Vyškvaříme slaninu a necháme v ní zesklivatět cibuli. Rajčata scedíme, rozkrájíme na kousky a přidáme k cibuli. Okořeníme majoránkou a povaříme na mírném ohni asi 5 minut. Vzniklou omáčku zahustíme maizenou rozmíchanou ve šlehačce. Vložíme játra a povaříme asi 3 minuty. Nakonec ještě podle chuti okořeníme.

Přílohy:

zelené nudle