

Kuřecí játra co nemaj chybu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

500 g kuřecích jater

cca 270 g anglické slaniny

koření - na mletá masa

na americké brambory

případně divočina nebo staročeské apod

Postup

Postup přípravy: Játra omyjeme, osušíme, zbavíme bílých blanek a rozdělíme na jednotlivá jatýrka. Ta vložíme do misky, posypeme kořením dle vlastního výběru - naposledy jsem měla po ruce koření na mletá masa a na americké brambory, ale fantazii se zde meze nekladou. Játra s kořením promícháme a každé jednotlivé jatýrko zabalíme do proužku slaniny. Skládáme je vedle sebe těsně jako buchty do připravené zapékačské misky - ne naplocho, ale jako soudečky - omotaná jatýrka vykukují nahoru. Misku nevymazáváme. Pečeme v troubě cca 45-50 min na cca 190 °C.

V této úpravě jsou výborná nejen jako hlavní jídlo, ale i jako teplé pohoštění k vínu či pivu. Uvedené množství se vejde do zapékačské misky cca 10x20 cm.