

Kuřecí játra v bramboráku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

300 g brambor

15 ml mléka

1 balíček koření na bramboráky

hladká mouka na zahuštění

olej na smažení

500 g kuřecích jater

Postup

Postup přípravy: Brambory nastrouháme, přebytečnou vodu slijeme a strouhané brambory zalijeme trochou vařeného mléka, okořeníme, případně zahustíme hladkou moukou. Játra krátce podusíme. Na pánvičce nebo na lívanečnicku rozežřejeme olej, potom na něj lžící rozetřeme těsto a bramborák z jedné strany předpečeme. Na syrovou stranu rozložíme upravená játra a přidáme přes ně bramborákové těsto. Po dopečení spodní strany bramboráku jej otočíme a dopečeme. Podáváme se zeleninovou oblohou.