

Drůbeží játra podle Barbary Straissand

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Játra očistíme a nakrájíme na menší kousky. Vhodíme na pánev do rozpáleného oleje a chvíli restujeme. Přidáme na kolečka nakrájený pórek, sójovou omáčku, špetku pepře a nakonec burské oříšky. Můžeme ještě popřípadě dosolit. Vše společně osmahneme a podáváme s dušenou rýží nebo s hranolky. Vše je to velice rychle hotovo a výsledek si myslím stojí za to!