

Gratinovaná játra

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

350 g drůbežích jater

350 g žampionů

150 g cibule

1 lžíce másla

200 ml zeleninového vývaru (bujón)

250 ml kysané smetany

sůl

pepř

400 g menších těstovin

100 g ementálu(nebo jiného tvrdého sýru

250 g) - pro lepší chuť i

máslo na vymazání formy

Postup

Postup přípravy: Troubu předehřejeme na 200 °C. Játra umyjeme, nadrobno nasekáme, žampiony a cibuli očistíme a nadrobno nakrájíme. Žampiony opečeme na másle, přidáme cibuli a společně dusíme. Přimícháme játra, opečeme, čas od času podlejeme zeleninovým vývarem a dusíme do měkka. Vmícháme smetanu, vaříme do zhoustnutí, dochutíme solí a pepřem.

Těstoviny uvaříme v dostatečném množství vody podle návodu na obalu. Do vymazané formy dáme těstoviny, na ně rozdělíme játra se žampiony, posypeme strouhaným sýrem a zapečeme.