

Lukultská játra

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
tuk
250 g žampiony
kečup
pepř mletý
400 g játra drůbeží
vino červené
arašídý

Postup

Na tuku opečeme pokrájená játra, přidáme na plátky pokrájené žampiony, podlijeme vínem, opepříme a dusíme. Dochutíme kečupem a doplníme arašídý. Hotový pokrm osolíme a podáváme s rýží nebo brambory.

Poznámka

Drůbeží játra podušená s žampiony jsou voňavá po trošce vína a v puse vám křupou arašídý.