# Drůbeží játra po španělsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

česnek
sůl
vývar
strouhanka
petrželka
skořice
1 ks cibule
kmín
máta
paprika mletá
olej olivový
šťáva citronová
400 g játra drůbeží
pepř celý

## Postup

Játra pokrájíme na kousky, opepříme, zalijeme vínem a dusíme. Cibuli a česnek pokrájíme nadrobno, osmahneme na oleji, přidáme koření, mátu, zalijeme vývarem, přidáme játra, zasypeme strouhankou a asi 10 minut dusíme. Nakonec osolíme a zakápneme citronovou šťávou.

## Poznámka

Játra podušená na víně v kořeněné omáčce zahuštěné strouhankou. S rýží budete mít bezva lehký oběd.