Crostini po toskánsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

12 krajíčků bílého chleba
350 g kuřecích jater
60 g másla
40 g strouhaného parmezánu
2 žloutky
mletá skořice
čerstvý tymián a majoránka
citron
sůl

Postup

1. Omytá a očištěná kuřecí játra orestujeme pár minut na pánvi na polovině másla a nakonec je zastříkneme šťávou z poloviny citronu. Osolíme, sejmeme z ohně a necháme vychladnout.
2. Zatím opečeme chléb v troubě.
3. Vychladlá kuřecí játra nakrájíme nadrobno, smícháme v míse se žloutky, se strouhaným parmezánem a hrstkou nasekaných bylinek, vše dobře promícháme a dochutíme špetkou skořice.
4. Krajíčky opečeného chleba potřeme zbývajícím máslem a navršíme na ně připravenou směs. Rozložíme na plech a necháme zapéct asi 5 minut. Okamžitě teplé podáváme, případně ještě pokapeme citrónem.