

Utajené kuřecí kýty

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g pórku

8 kuřecích kýt

300 g kuřecích jater

sójová omáčka

kečup

grilovací koření (lze i jiné druhy) sůl na dochucení

olej na smažení

Postup

1. Kuřecí kýty vykostíme (ale lze nechat), naklepeme (i s kostí), osolíme z obou stran, opeříme, potřeme grilovacím kořením (koření gurmán, jen česnek, čínské atd.).
2. Připravené maso zprudka opečeme na rozpáleném oleji (aby se vytvořila kůrčička), obrátíme a opečeme z druhé strany.
3. Maso vyndáme, a na použitém oleji zprudka opečeme nakrájená játra, zhrneme na jednu polovinu a na druhou vysypeme jemně nakrájený pórek a opečeme. Mícháme jak pórek i játra.
4. Přidáme kečup a vše promícháme, přidáme sójovou omáčku, a jen prohřejeme.
5. Nakonec játra osolíme. Kuřecí maso podáváme na talíři přelité (utajené) játry s pórkem. Možno podávat bez přílohy.