

Játra s jablky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g drůbežích jater

(můžeme použít také králíčí nebo jiná, která máme rádi)

cibuli - 2 ks středně velké

jablka - 2 ks, lepší je kyselejší

pepř, mletá paprika, může být i oblíbené koření které máme rádi

trošku tuku - sádlo nebo olej

sůl až nakonec

Postup

Cibuli nakrájíme na proužky, opražíme v kastrolku na trošce tuku. Když začne zlátnout, přidáme oloupaná jablka, zbavená jádřinců a nakrájená na tenké plátky. Podusíme, až jablka změkknou. Směs přeložíme na talíř. Do výpeku vložíme játra nakrájená na kousky, opepřená, posypaná mletou paprikou a případně okořeněná oblíbeným kořením.

Orestujeme, trošku podlijeme a dusíme pod pokličkou, dokud játra nezměkknou. Když jsou játra měkká, přidáme směs z cibule a z jablka, kterou jsme si odložili na talíř. Necháme prohřát. Nakonec osolíme.

Jeden tip pro vylepšení: Můžete přidat opražené arašídy!