Králičí játra na grilu



Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

¦ sůl
¦ hlavičku česneku
400 g králičích jater
¦ tatarskou omáčku a hořčici

Postup

Je velmi jednoduché připravit jatýrka - ať už jsou králičí nebo třeba drůbeží. Je to otázka pár minut i pro naprosté začátečníky. Jen je prostě nesmíte osolit - to by byl smutný příběh s velmi tvr-dým koncem... takže si je ani nesmíme položit na stejné prkén-ko, jako ostatní maso, které samozřejmě naklepeme a auto-maticky nasolíme. Máme zkuše-nost, že i ta trocha soli na povr-chu stačí a z jater se stanou pod-rážky...

Takže rychle na gril, asi tři minutky z každé strany opéci a pak teprve na talíři dosolit a dochutit. My jsme použili třený česnek, tatarskou omáčku, hořči-cí a kousek tmavého chleba -byla to taková delikateska, že i vám ji vřele doporučujeme.