

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 tvrdým koncem... takže si je ani nesmíme položit na stejné prkénko, jako ostatní maso, které samozřejmě naklepeme a automaticky nasolíme. Máme zkušenost, že i ta trocha soli na povrchu stačí a z jater se stanou podrážky...

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, hořčici a kousek tmavého chleba - byla to taková delikateska, že i vám ji vřele doporučujeme.

