

Kuřecí játra na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule
6 dkg slaniny
40 dkg kuřecích jater
lžíce hladké mouky
6 dkg oleje
0,5 lžíce papriky
sůl, pepř, kmín

Postup

Játra zbavíme žluče, vypereme scedíme, osušíme a překrájíme na větší kousky. V kastrolku rozpustíme nakrájenou slaninu, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, dorůžova osmahneme a odstavíme.

Na větší pánvi roztavíme olej, játra prudce dozlatova opečeme, přendáme na připravenou cibulku, pak přidáme mouku, sůl pepř kmín, papriku. Opět zasmahneme a zalijeme vodou na normální omáčku. Chutnají s brambory i rýží.