

Drůbeží játra s jablky a curry

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích jater

1 malá cibule

2 jablka

1 lžička másla nebo tuku

1 lžice curry

2 lžice bílého vína

Postup

Najemno nakrájenou cibuli orestujeme na tuku, přidáme drůbeží játra, zprudka orestujeme asi 2-3 minuty.

Vyndáme a na zbylém výpeku rozdusíme oloupaná nakrájená jablka, do kterých přidáme curry, zastříkneme bílým vínem, dochutíme solí a pepřem. Když jsou jablka rozdušená, na posledních pár minut přidáme játra.