

Játra se slaninou na tymiánu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

450 g malých brambor
350 g drůbežích jater
300 g másla
80 g slaniny
400 g konzervovaných rajčat
1 nasekaná cibule
1 utřený stroužek česneku
1 nahrubo nasekané jablko
1 lžička papriky
1 lžíce worcestru
3 lžíce petrželky
tymián
sůl
pepř

Postup

Brambory uvaříme, rozpůlíme a opečeme na oleji. Játra po obou stranách okořeníme pepřem a paprikou a na másle opečeme. Vyndáme a uložíme na teplé místo. Na pánev přidáme olej a dozlatova opečeme cibuli, slaninu a česnek. Přidáme jablko a 2 minut osmahneme, pak vmícháme rajčata, tymián a worcester. Přivedeme k varu a na mírném ohni vaříme 3 až 4 minuty. Do omáčky vložíme brambory a navrch játra. Zakryjeme a necháme 3 až 4 minuty prohřát. Posypeme petrželkou a podáváme.