Drůbeží játra v zelených nudlích

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g drůbežích jater
1 cibule
50 g slaniny
500 g zelených nudlí
3 lžíce másla
850 g loupaných sterilovaných rajčat
100 ml šlehačky
2 lžičky Maizeny
majoránka

Postup

Nudle uvaříme podle návodu na obalu. Játra omyjeme, osušíme a pokrájíme na malé kousky. Na rozehřátém másle ze všech stran opečeme kousky jater. Osolíme a opepříme. Vyjmeme je z pánve a udržujeme na teplém místě. Vyškvaříme kostičky slaniny a necháme v ní zesklovatět jemně nasekanou cibuli. Rajčata scedíme, rozkrájíme na kousky a přidáme k cibuli. Okořeníme majoránkou a povaříme na mírném ohni asi 5 minut. Omáčku zahustíme maizenou rozmíchanou ve šlehačce. Vložíme zpátky játra a povaříme asi 3 minuty. Nakonec ještě podle chuti okořeníme a podáváme se zelenými nudlemi.