# Husí játra s mandlemi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

30 dkg husích jater (můžeme použít i kuřecích)
5 dkg mandlí
husí sádlo (případně i vepřové)
hřebíček
sůl

## Postup

Opláchnuté mandle vsypeme do vařící vody, necháme přejít varem, ocedíme, oloupeme a a pokrájíme na hranolky. Játra odblaníme, napícháme do nich připravené mandle a 1 hřebíček a vkládáme do malého pekáčku. Zalijeme sádlem tak, aby byla zcela potopená a v mírně vyhřáté troubě upečeme do měkka. Ke konci pečení játra osolíme. Necháme vychládnout a podáváme s tmavým pečivem.