

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 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.