

Drůbeží játra na kari

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecích nebo krůtích jater

100 g anglické slaniny

1 cibule

kari

sůl

pepř

zelená paprika

rajče

Postup

Na pánvi rozpustíme nudličky nakrájené slaniny a na nich pak zpěníme kolečka cibule. Pak přidáme malé plátky jater a restujeme je, dokud nezměkknou. Během restování si uděláme na pánvi trochu místa, kde v tuku zpěníme půl lžičky kari, vše pak smícháme. Před odstavením pokrm osolíme a mírně opepříme. Hotová játra přizdobíme kolečky papriky a rajčete. Příloha: bramory nebo chleba