

Drůbeží játra s granátovým jablkem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 svazek petrželka

1 ks list bobkový

1 ks feferonka

3 stroužky - česnek

0,2 l olej olivový

500 g játra drůbeží

1 ks jablko granátové

Postup

Do misky dáme olej, utřený česnek, pokrájenou a jader zbavenou feferonku, sekanou petrželku, bobkový list a játra. Necháme marinovat asi 3 hodiny. Játra i s marinádou pak vložíme do zapékací misky a dáme péct na 20 minut do vyhřáté trouby. Granátové jablko rozpůlíme, vybereme jádérka i se šťávou, přidáme k téměř hotovým játrům a společně dopečeme. Nakonec osolíme a podáváme s ochucenou rýží.

Poznámka

Jablíčková játra