

Kanadská játra

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g telecích nebo vepřových jater

0,5 pórku

100 ml kanadského javorového sirupu

lžička krupicového cukru

špetka pálivé papriky

černého nebo kayenského pepře

olej nebo máslo

špetka vody nebo vývaru

pokud pokrm během vaření nepustí šťávu

Postup

Postup přípravy: V hlubší pánvi (ideální je wok) dáme pórek na tuku změkhnout a po minutě ho posypeme cukrem, aby trochu zkaramelizoval. Mezitím nakrájíme játra na nudličky. (Necháme-li je 15 minut předtím v mrazáku, trochu ztunou a lépe se krájí). Nudličky přidáme k pórku a za stálého míchání restujeme 1-2 minuty. Zalijeme sirupem, přidáme ostré koření a znovu mícháme jednu minutu až se všechno spojí. Teprve pak osolíme.

Podáváme s rýží."

I když to zní neobvykle, sladký sirup spojený s ostrým kořením je novou chuťovou zkušeností.