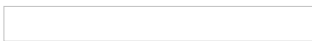


Pikantní drůbeží játra



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1298 kalorií , **4 g** cukrů , **51 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-drubezi-jatra>

Příprava

Játra omyjeme a obalíme v mouce. Uzený špek nakrájíme na tenké plátky, vložíme do kastrolu a vyškváříme. Vyjmeme ho děrovanou naběračkou a přidáme olej (tuk se nepřepaluje). Vložíme játra, která po obou stranách opečeme, zalijeme sojovou omáčkou a posypeme kořením. Přidáme prolisovaný česnek a podlijeme teplou vodou. Přidáme kečup, dle chuti opepříme. Dusíme do měkka a dosolíme. Dozdobíme vyškvářeným špekem, který jsme odložili stranou.

▣ Tip k receptu

Grilovací koření můžeme nahradit kořením Zlaté kuře. Poté mají nudličky lepší chuť.

Ingredience

- 300 g drůbežích jater
- 100 g uzeného špeku
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 1 česnek
- 250 g kečup
- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 lžičku grilovacího koření
- 1 hrneček hladké mouky
- 1 lžičku soli
- 1/2 lžičky pepře
- 250 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod