

Husí játra jako předkrm

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játra 700 g
- Sádlo 250 g
- Cibule 1 ks
- Bílé víno - suché 1 dl
- Pepř mletý 1 ks
- Oregáno 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Jablka 0.5 ks
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra namočíme přes noc v mléce nebo podmásli. Druhý den otřeme do sucha. Do rozpáleného sádla přidáme cibuli nakrájenou na měsíčky, česnek, oregáno, bobkový list, nové koření a jablko na malé plátky. Jakmile cibule zezlátne, přidáme játra, opečeme z obou stran a přidáme bílé víno. Dusíme asi 10-15 minut, podle tloušťky jater. Ta mají být uvnitř růžová, jinak jsou tvrdá.

Játra vyndáme, dáme do servírovací misky a výpek (sádlo) na ně přecedíme. Teprve teď osolíme a opeříme. Dáme do chladna. Podáváme studené s čerstvým pečivem nebo sádlo rozehřejeme na plotně či v mikrovlnce a namáčíme do něj měkké pečivo nebo chléb.

Dobrou přílohou jsou brusinky nebo rybízový džem, pro ty co mají rádi sladké, nebo smaženou cibulku, syrové papriky a rajčata pro příznivkyňe slanejšího.