Játrové noky s omáčkou

Kategorie: Předkrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- jatra 200 g
- slanina 100 g
- červené víno 1 dl
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- smetana 1 lžíce
- mletý kmín 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- rybízová marmeláda 100 g
- rybíz 50 g
- bílý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejdříve si připravíme rybízovou omáčku; rybízovou marmeládu rozmícháme s červeným vínem, přidáme kuličky rybízu, opepříme, dobře promícháme a uložíme v chladu
2. Drobně nakrájenou slaninu rozehřejeme v kastrolku, přidáme oloupanou na drobno nakrájenou cibuli a za stálého míchání ji opečeme
3. Přidáme očištěná, na menší kousky nakrájená játra, oloupaný prolisovaný stroužek česneku,

trochu kmínu i pepře, krátce orestujeme, zalijeme vínem a dusíme pod pokličkou 15 minut doměkka
4. Po vychladnutí směs rozmixujeme se smetanou na hladkou hmotu, kterou osolíme a dvěma namočenými lžícemi vytvarujeme noky
5. Rozdělíme je na talíře, doplníme připravenou omáčkou, ozdobíme polníčkem i kuličkami rybízu a podáváme s opečenými toasty.

Poznámka:

Noky z jater, cibule, vína, česneku a smetany, podávané s rybízovou omáčkou.