

Drůbeží játra s jablky na kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- drůbeží játra 400 g
- jabka 2 ks
- cibule 1 ks
- máslo 1 lžíce
- kari 1 lžíce
- víno 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Najemno nakrájenou cibuli osmahneme na rozeřátém másle, přidáme překrájená drůbeží játra, zprudka opečeme (asi 2-3 minuty). Játra vyjmeme a na zbylém tuku rozdušíme oloupaná, jádřinců zbavená jablka nakrájená na plátky, do kterých přidáme kari, zastříkneme bílým vínem, dochutíme solí a pepřem. Když jsou jablka rozdušená, na posledních pár minut přidáme játra a prohřejeme, Podáváme s nasucho opečenými toasty.