

Kuřecí játra na černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 200 g
- brambory 1 kg
- černé pivo 400 ml
- játra 700 g
- kečup 4 lžíce
- máslo 4 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme do poloměkka, oloupeme a nakrájíme na plátky.

Játra očistíme, opepříme a na oleji zprudka po obou stranách opečeme.

Dno zapékací formy vyložíme plátky slaniny, na slaninu naskládáme plátky brambor a na brambory vložíme opečená játra.

V misce smícháme pivo s kečupem a nalijeme na játra. Přidáme plátky másla a pečeme v troubě při teplotě 180°C 20 - 30 minut.

Hotová játra osolíme.