

Husí játra na cidru s jablečkovou rýží se šafránem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- husí játra 500 g
- cidru 120 ml
- rýže 200 g
- šafrán 1 špetka
- jabka 2 ks
- máslo 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vody na přípravu rýže přidáme šafrán a uvaříme ji obvyklým způsobem.

Jablka zbavíme jadřinců a neoloupaná nakrájíme na kostičky. V hlubší pánvi rozežřejeme 2/3 másla, přidáme jablka a velmi krátce podusíme. Vmícháme uvařenou rýži a dochutíme solí.

Játra omyjeme a osušíme. V pánvi rozežřejeme olivový olej se zbytkem másla a zprudka je opečeme. Podlijeme cidrem a zredukujeme ho na polovinu. Játra osolíme, opepríme, nakrájíme na plátky a hned podáváme s připravenou rýží a vychlazeným cidrem.