

Husí játra s mandlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hřebíček 4 ks
- husí játra 500 g
- mandle 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máte chuť na játra? Zkuste husí játra s mandlemi. Ze všeho nejdříve játra protkneme spařenými, oloupanými, na nudličky pokrájenými mandlemi a hřebíčky. Vložíme je do pekáče vymazaného husím sádlem - pozor, mandlemi nahoru, ať se nespálí. Zalijeme je vodou tak, aby byla potopená a v mírně rozehřáté troubě pečeme doměkka. Až jsou játra hotová, necháme je vychladnout a dáme do ledničky ztuhnout. Po vychladnutí husí játra s mandlemi pokrájíme na plátky a poklademe na čerstvý chléb namazaný husím sádlem. Nezapomeneme vyndat hřebíčky. Můžeme servírovat se sterilovanou zeleninou.

