

Krůtí játra se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí játra 500 g
- cibule 1 ks
- kedluben 1 ks
- červená paprika 1 ks
- cuketa 2 ks
- olej 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Játra pokrájejte na nudličky. Oloupanou cibuli nasekejte na půlkolečka. Kedlubnu oloupejte a nakrájejte na kostky o velikosti asi 1,5 cm. Papriku zbavte semínek a spolu s cuketou ji nařezejte na nudličky.

2

Na pánvi zahřejte olej, vsypte do něj cibuli a smažte ji za stálého míchání dozlatova asi 5 minut. Přidejte játra a po dalších 3 minutách do pánve nasypte všechnu zbylou zeleninu, promíchejte a vše

nechte společně smažit 2 minuty. Přikryjte pokličkou a na mírném ohni ještě 3 minuty duste. Podlévat nemusíte, zelenina (hlavně cukety) pustí dostatečné množství tekutiny.

3

Osolte, opepřete a hned podávejte na nahřátých talířích.

4

Prima tip: Nejlepší přílohou k takto upraveným játrům je kuskus.