

Kuřecí játra na šunce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- šunku 4 plátků
- játra 300 g
- kečup 1.5 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí játra zbavíme blanek, omyjeme a nakrájíme na kousky. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno.

Na oleji osmahneme cibulku, přidáme játra, opepříme a necháme zatáhnout. Přidáme kečup a nakonec majoránku, během smažení můžeme maličko podlít vodou. Příprava zabere tak 10 minut, ke konci posolíme.

Na vedlejší pánvi si osmahneme plátky šunky.

Na talíř dáme vždy po dvou plátcích šunky a poklademe na ně játra. Ozdobíme kořením, zeleninou

apod.

Kuřecí játra na šunce podáváme jako hlavní chod. Přílohou může být třeba rýže.