

Jabličková játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- slanina anglická 100 g
- játra kuřecí 500 g
- jablko 1 ks
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu pokrájíme na kostičky, stejně jako oloupanou cibuli a jablko. Na rozškvařené slanině pomalu restujeme cibuli a jablko. Pokud se směs připaluje, podlijeme ji podle potřeby horkou vodou. Když je jablko poloměkké, přidáme nakrájená kuřecí játra a dále vše restujeme do změknutí. Nakonec přidáme majoránku, pepř a sůl. Promícháme s vařenými brambory nebo je podáváme zvlášť, výborná je také bramborová kaše.