

Barevná kuřecí játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí játra 1 kg
- červená paprika 2 ks
- pórek 1 ks
- grilovací koření 1 lžíce
- kečup 2 lžíce
- olej dle potřeby 1 ks
- rýže 3 balíček
- worchesterská omáčka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmražené játra omyjeme a očistíme. Zprudka osmažíme na pánvi dokud se játra nezatáhnou a přidáme lžici grilovacího koření.

Nakrájíme si červenou papriku na menší nudličky a pórek zbavený nati na kolečka. Do směsi přidáme dvě lžíce kečupu a lehce osolíme. Přidáme zeleninu a krátce povaříme, aby zelenina zůstala křupavá.

Před koncem vaření dochutíme směs worchesterskou omáčkou, zamícháme a odstavíme ze sporáku. Jako přílohu podáváme rýži nebo hranolky.