

Kuřecí játrka na majoránce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 500 g
- Suché bílé víno 100 ml
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Cibule 1 ks
- Menší jablko 1 ks
- Lístky čerstvé majoránky 6 snítka
- Česnek 1 stroužek
- Máslo 1 lžička
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Mletý pepř dle chuti 1 špetka
- Opečené pečivo (k podávání) 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra očistěte a rozdělte na menší kousky.

V pánvi na rozpáleném oleji je opečte, počítejte 2–3 minuty z každé strany. Po otočení je osolte a

opepřete.

V této fázi k nim přidejte cibulku, jablko, lístky majoránky a česnek. Krátce opečte. Játro z pánve vyndejte a na chvíli odložte stranou.

Do pánve přilejte víno, přidejte máslo a krátce povařte. Přilejte smetanu, vraťte játra do pánve a ještě krátce prohřejte.

V pánvi na troše olivového oleje opečte toasty.

Játro rozdělte na talíře a podávejte je s opečeným toastem.