

Pečená brambora s kuřecími játry

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- velké brambory 2 ks
- kuřecí játra 250 g
- listový špenát 40 g
- paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- sýr 50 g
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory opláchneme, vložíme do hrnce s osolenou vodou a uvaříme ve slupce téměř doměkka. Po vychlazení je rozpůlíme a vnitřek lžičkou vydlabeme.

Kuřecí játra propláchneme v cedníku a necháme okapat. Spolu s nakrájenou paprikou je opečeme na pánvi, osolíme a opepríme. Do směsi zamícháme nasekaný špenát, vydlabané vnitřky brambor a dochutíme solí a hořčicí.

Směsí naplníme vydlabané brambory, posypeme sýrem nakrájeným na proužky a pečeme v předehřáté troubě cca 20 minut.

Podáváme se zeleninou, nebo různými zeleninovými saláty a oblíbeným dresinkem.