

Pečená drůbeží játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- játra drůbeží 500 g
- koření grilovací 1 balíček
- strouhanka na obalování 6 lžíce
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Játra odblaníme a necháme je v celku, nepřekrajujeme je. Dáme je do misky, nasypeme na ně celé grilovací koření a pořádně je ze všech stran v koření obalíme.

Takto upravená játra ještě obalíme ve strouhance a vyskládáme vedle sebe na olejem vymazaný pekáček. Ještě trochu pokapeme olejem, přiklopíme druhým pekáčkem a dáme do vyhřáté trouby na 220 °C.

Přiklopené pečeme zhruba 15 minut, potom odklopíme a pečeme ještě 15 minut, popřípadě i více, podle toho, jakou mají barvu. Musí být tmavě hnědá.