

Játrová pěna na jablkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- játra drůbeží 500 g
- menší cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- jablka 2 ks
- olej 1 lžíce
- koření grilovací 1 ks
- sůl 1 špetka
- kečup 1 lžíce
- hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli a česnek orestujeme na oleji, přidáme nadrobno nakrájená (popř. nastrouhaná) játra a necháme je podusit. Když se játra zatáhnou, přidáme nastrouhaná jablka a opět dusíme asi 10 minut. Můžeme mírně podlít a dokořeníme podle chuti.

Směs stáhneme ze sporáku a rozmixujeme (já používám ponorný mixér). Dochutíme lžící kečupu a hořčice.

Podáváme s rýží, brambory nebo hranolky. Směs můžeme použít i jako výbornou játrovou pomazánku k pečivu.