

Kuřecí játra v kečupové směsi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šunka 50 g
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- olej 1 ks
- kečup 5 lžíce
- játra kuřecí 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěná játra nakrájíme na kousky a opečeme je na oleji. Hotová játra osolíme a opepříme a přendáme je do zahřáté nádoby, aby zůstala teplá. Do pánvičky přidáme trochu rostlinného oleje nebo másla, necháme zesklovatět drobně nakrájenou cibuli, přidáme česnek nakrájený na tenké plátky, šunku nakrájenou na nudličky a kečup. Je-li potřeba, přidáme trošku vařící vody a směs necháme přejít varem. Játra na talíři přelijeme kečupovou směsí a podáváme s rýží. Ozdobíme nadrobno nakrájeným pórkem.