Medailonky z divočáka s kuřecími játry

Kategorie: [Maso]

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Kančí kýta 1 ks
- Drůbeží játra 1 balíček
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 15 ks
- Česnek 6 stroužek
- Koření na zvěřinu 1 balíček
- Olej 1 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z kančí kýty nakrájíme tenké plátky. Asi tak 3-4 na porci. Pořádně je naklepeme, posolíme, posypeme zvěřinovým kořením a potřeme olejem s trochou solamylu. Plátky necháme v misce asi hodinku odležet.
Po hodině je prudce opečeme na pánvi a dáme na teplý talíř. Na téže pánvi orestujeme drůbeží játra (celý balíček), na kolečka nakrájenou cibuli, na kostičky pokrájenou anglickou slaninu a přidáme rozdrcený česnek (nemusí být). Touto směsí pokryjeme kančí medailonky a můžeme podávat.
Výborné s bramborovou kaší a horou zeleninového salátu. Posledně jsem je dělala se zde uvedenými brambory na paprice a musím říct, že to byla fantazie.