

Drůbeží játra na medu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Drůbeží játra 250 g
- Cibule 2 ks
- Tabasco 1 ks
- Med 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrájenou cibuli osmažíme do zlatova, přidáme očištěná, na nudličky nakrájená játra, přidáme dle chuti tabasco nebo chilli popř. pálivou papriku.

Na závěr osolíme a přidáme 1 lžici medu a osmažíme, dokud nevznikne zlatavá kůrčička.

Podáváme s čerstvým chlebem nebo rýží.