

Kuřecí játra na medu a chilli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Chilli 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Med 2 lžíce
- Játra 250 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Játra nakrájíme na nudličky. Posypeme chilli dle chuti (nešetřete), promícháme. Na oleji osmažíme cibuli a poté játra. Dobře osmažíme až jsou játra hotová. Posolíme a do pánve přidáme med, dobře promícháme a necháme osmažit s játry. Výborné s rýží, s bramborovou kaší i hranolky.