

Kuřecí játra se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játra 500 g
- Koření na steak 1 ks
- Nákládané žampiony 1 ks
- Trvanlivá šlehačka v krabičce 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí játra očistíme a dáme na pánvičce na malém množství oleje osmahnout, přidáme steakové koření a celou plechovku žampionů, celé hlavičky. Chvilku společně osmahneme, zalijeme šlehačkou a ještě tak pět minut podusíme. Nakonec dochutíme solí, podáváme s chlebem, rýží, hranolky.....