

Pečená kuřecí srdíčka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Srdce 500 g
- Cibule 4 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Kukuřice 2 ks
- Máslo 1 ks
- Špejle 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Srdíčka očistíme a napícháme na špejle, které jsme si předtím rozlomili na polovinu. Osolíme, opepříme a přendáme na plech vymazaný olivovým olejem, podlejeme vodou, poklademe cibulí nakrájenou na čtvrtky a dáme cca 30-40 minut péct na 200 °C. V polovině pečení otočíme. Srdíčka jsou hotová jakmile se vypeče veškerá voda.

Kukuřici nakrájíme na 3-4 cm silné špalíky, na pánvi rozpustíme máslo a kukuřici na něm zvolna opečeme, osolíme, opepříme. Podáváme s pečenou cibulí a opékanou kukuřicí.