

Provensálská kuřecí jatýrka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játra 250 g
- Rostlinný olej 3 lžička
- Provensálské koření 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra opláchneme, očistíme a nakrájíme na nudličky, zakápneme 2 lžičkami oleje a promícháme s provensálským kořením, případně sojovou omáčkou. Nejlepší je nechat pár hodin marinovat v lednici. Cibuli nakrájíme na půlkolečka, česnek na plátky. Pánev vymažeme lžičkou oleje, zesklovatíme česnek s cibulkou, přidáme marinovaná jatýrka, orestujeme a nakonec osolíme. Podáváme s vařeným nebo opékaným bramborem a zeleninovým salátem. Pro obměnu je dobré polovinu jater nahradit kuřecími prsíčky.