

Rychlá drůbeží játra, jako smažená

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 1 kg
- Grilovací koření 1 lžíce
- Strouhanka 80 g
- Olej 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra omyjeme, odblaníme a tak jak jsou mokrá je posypeme ze všech stran grilovacím kořením. Nachystáme si pekáček, každý kousek játra obalíme jen ve strouhance a skládáme na pekáček těsně vedle sebe. Nemusíme se bát, že budou namačkaná, vůbec to nevadí. Když je pekáček plný, polejeme to olejem (od oka, asi tak 1 dcl) přikryjeme alobalem a šoupneme do horké trouby cca na 10 minut. Po 10-ti minutách alobal sundáme a necháme dopéct do měkka. Celá procedura netrvá déle než 15-20 minut.

Podáváme s bramborem nebo hranolky, tatarkou či dresingem.