

Kuřecí játra Nandos

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 2 lžička
- bílé víno 4 lžíce
- cibule (velká) 1 ks
- česnek 2 stroužek
- kmín 1 špetka
- olivový olej 2 lžička
- kuřecí játra 500 g
- sůl 1 lžička
- bobkový list 1 ks
- sladká paprika 2 lžička
- **podle chuti**
- chilli omacka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

Játra nakrájíme na nudličky a opláchneme. Na větší pánvi (Wok) rozpálíme olej a máslo.

Na pánev přidáme játra, koření a smažíme do hněda. Přidáme cibuli, česnek a cca 5 min. vaříme.

Přidáme bobkový list, víno a na mírném ohni ještě 5-8 min. povaříme.

Na konec přidáme chilli omáčku (nejlépe medium ostrá s česnekem).

Kuřecí játra Nandos podáváme nejlépe se smaženými bramborovými hranolky.