

Kuřecí jatýrka z kaší

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 80 g
- Cibule, nakrájená na tenká půlkolečka 4 ks
- Kuřecí játra, osušená 600 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Suché sherry nebo oblíbené červené víno 50 ml
- Slepíčí bujón 200 ml
- Instantní bramborová kaše s mlékem 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Polovinu másla rozpustíte v pánvi. Přidejte cibuli a za občasného míchání opékejte 15 až 20 minut, dokud nebude cibule zcela měkká a krásně zlatá. Vyjměte ji z pánve a odložte.
2. Do pánve vložte zbývající máslo a v momentě, když se rozpustí, přidejte játra a asi 5 minut opékejte, aby zvenku zhnědla a uvnitř zůstala ještě růžová. Játra podle chuti osolte a opepřete.
3. Vlijte sherry a bujón, po chvíli do pánve vraťte cibuli a přiveďte k varu. Snižte plamen, nechte minutu dvě probublávat. Kaši připravte podle návodu na obalu a vše servírujte.