

Kuřecí játra s česnekem a citrónem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí játra 300 g
- Těstoviny 200 g
- Kuřecí vývar 1 dl
- Olivový olej 0.7 dl
- Citrón 1 ks
- Parmazán 25 g
- Smetana zakysaná 0.3 dl
- Česnek 4 stroužek
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Pepr 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kůru z citronu nakrájíme na proužky, zalijeme je šťávou vymačkanou z citronu a necháme 15 minut marinovat. Játra očistíme a promícháme se lžící olivového oleje. Vložíme je do rozpálené pánve s nepřilnavým povrchem, zprudka je z obou stran opečeme tak, aby povrch byl tmavě hnědý a játra uvnitř zůstala růžová, a přeložíme je na papírový ubrousek. Do pánve s výpekem z jater přilijeme vývar nebo vodu a přivedeme k varu. Přidáme nakrájený česnek, polovinu nastrohaného sýru, smetanu a muškátový oříšek, opepříme, omáčku rozmixujeme se zbytkem olivového oleje a

dochutíme citronovou šťávou a solí. Do malé pánve nalijeme slunečnicový olej a ohřejeme ho. Marinovanou citronovou kůru necháme odkapat, opatrně ji vložíme do zahřátého oleje a osmahneme ji. Kůra se téměř okamžitě zbarví do zlatova, takže ji ihned vyklopíme i s olejem do síta položeného nad miskou a necháme odkapat. Játra osolíme, promícháme s čerstvě uvařenými těstovinami, rozdělíme na talíře, přelijeme teplou omáčkou, posypeme zbytkem nastrohaného sýru, petrželkou a osmaženou citronovou kůrou a ihned podáváme.