

Kuřecí nebo králičí játra na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Nakrájená kuřecí játra 400 g
- Olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kmín, chilli 1 špetka
- Mletý zázvor 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Vývar 60 ml

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli pokrájejte na půlkolečka, česnek na drobné kostky. Zpěňte na oleji, přidejte zázvor a lehce osmažte. K cibuli a česneku přidejte pokrájená játra, chilli a kmín. Za stálého míchání pražte 4 minuty na prudkém ohni do zlatova.

Podlijeme troškou vývaru nebo teplou vodou a prudce duste doměkka. Trvá to asi 5 minut. Solte až nakonec, aby játra neztvrdla.

Vhodná příloha jsou hranolky, ale chutná dobře i s čerstvým chlebem.