

Kuřecí játra s pivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí játra 600 g
- Cibule 2 ks
- Máslo 100 g
- Světlé pivo 11° 8 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Strouhanka 2 lžíce
- Drcený kmín, pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Nasekaná zelená petrželka na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěná kuřecí játra naskládáme do čtyř zapékacích misek. Pivo smícháme s kečupem ochutíme kmínem a pepřem a touto směsí potřeme játra na povrchu. Poklademe je oloupanými, na kolečka nakrájenými cibulkami, pokapeme olivovým olejem, přidáme trochu másla a posypeme strouhankou. Misky s játry vložíme do trouby pod rozehrátý gril a grilujeme asi 15 minut dozlatova. Na závěr játra osolíme a posypeme nasekanou petrželkou.