

Kuřecí jatýrka v košilce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí játra 500 g
- Anglická slanina 250 g
- Grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí jatýrka nakrájíme na malé kousky, mírně okořeníme grilovacím kořením a každý kousek zabalíme do plátku anglické slaniny.

Na těsno naskládáme do pekáčku nebo zapékací mísy a dáme péct.

Upečeno máme, když je slanina na povrchu trochu do křupava.

Jatýrka pustí šťávu. Vhodná je bramborová kaše.