

Husí nebo kachní játra se smetanou



Obtížnost:

Čas přípravy: 12h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 12h 30min , Porce: 4

258 kalorií , 1 g cukrů , 16 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/husi-nebo-kachni-jatra-se-smetanou>

Příprava

Husaciu alebo kačaciu pečeň deň vopred namočíme do mlieka. Povpichujeme do nej mandle, pokrújané na prúžky. Cibuľu zapeníme na oleji do ružova, okoreníme, vložíme pripravenú pečeň a pečieme asi 15 minút. Pečeň vyberieme, pridáme múku, bujón rozpustený vo vode, sladkú smotanu, povaríme a precedíme na pečeň. Nakoniec mierne osolíme. Ako prílohu podávame knedľu.



Tip k receptu

Môžeme použiť aj morčaciu pečeň.

Ingredience

- ✓ 600 g husích alebo kachních jater
- ✓ 1 cibule
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 120 ml sladké smetany
- ✓ 80 ml olivového oleje
- ✓ 1 kostka drůbežího bujónu
- ✓ 20 g hladké mouky
- ✓ 30 g mandli
- ✓ 2 kuličky pepře
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ 2 hřebíčky
- ✓ 1 lžička soli

Kategorie

Výjimečný den, Diabetická, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod