

Kachní játra na jalovci



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

156 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kachni-jatra-na-jalovci>

Příprava

Kachní játra omyjeme a nakrájíme na kousky. Nesolíme, protože játra by ztvrdla. Šalotku a česnek nasekáme nadrobno. Játra opečeme asi 2 minuty na oleji, přidáme šalotku s česnekem, rozdrčený jalovec, tymián a pepř. Zmírníme teplotu a opékáme další 4 minuty. Nakonec podle chuti dosolíme a podáváme s čerstvým pečivem.

Ingredience

- ✓ 600 g kachních jater
- ✓ 1 šalotka
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 10 kuliček jalovce
- ✓ 2 lžičky olivového oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ troška čerstvého tymiánu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

