

Kuřecí játra v brusinkové omáčce

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

261 kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-jatra-v-brusinkove-omacce>

Příprava

Játra opláchneme a nakrájíme na rovnaké kousky, slaninu na plátky. Játra obalíme slaninou a na rozpálené pánvi opékáme asi 5 minut ze všech stran. Brusinková omáčka: na pánev dáme brusinky, smetanu, promícháme, necháme projít varem a vaříme do zhoustnutí. Teplou omáčku naservírujeme na talíř, na ni uložíme játra a ozdobíme nasekanou petrželkou.

Ingredience

- 80 g kuřecích jater
- 50 g oravské slaniny
- 1 lžíce zavařených brusinek
- 100 ml sladké smetany /30%/
- trochu petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod