

Kuřecí řízky s játrovou směsí



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

488 kalorií , 99 g cukrů , 1 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-rizky-s-jatrovou-smesi>

Příprava

Drůbeží řízky nakrájíme po obvodu, jemně naklepeme, osolíme, opepříme a opečeme po obou stranách na oleji, pak je vyjmeme a uložíme na teplé místo. Na oleji zpěníme tenká kolečka cibule, přidáme plátky jater, za stálého míchání je opečeme, přidáme kečup, víno a krátce podusíme. Přihodíme kostičky mandarinky, prohřejeme, osolíme a opepříme. Řízky přeložíme na talíře, poklademe játrovou směsí, posypeme nakrájenými ořechovými jádry a podáváme s rýží.

Ingredience

- ✓ 4 ks kuřecích prsou (řízků)
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 3 lžíce kečupu
- ✓ 100 g kuřecích jater
- ✓ olej
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 sklenka červeného vína
- ✓ kousek mandarinky
- ✓ 1 lžíce ořechových jader

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Labužník, Hlavní chod