

Rychlá kuřecí pepřová jatýrka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

656 kalorií , 0 g cukrů , 39 g tuků , 61 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychla-kureci-peprova-jatyrka>

Příprava

Kuřecí jatýrka očistíme, opláchneme pod tekoucí vodou a osušíme, pak je překrojte na kousky. Rozehřejem olej, na kterém zpěníme jemně pokrájenou cibulku. Když je cibulka hotová, přidáme jatýrka, která krátce (max. 10 minut) podusíme, občas je promícháme.

Jatýrka opeříme, podlijeme vývarem a asi dalších 10 minut je podusíme. A opšt občas promícháme. Když jsou jatýrka téměř hotová, přidáme jíšku a teprve nyní jatýrka osolíme. Na závěr vmícháme petrželku. Podávat tato jatýrka můžeme s rýží, ale i s houskovým či bramborovým knedlíkem, také s chlebem.

Ingredience

- ✓ 300-350 g kuřecích jater
- ✓ 300 ml kuřecího vývaru
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 1 lžice oleje
- ✓ 1 lžice instantní jíšky
- ✓ 1 lžice petrželky
- ✓ troška čerstvě umletého pepře 4 barev
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod