

# Teplý salát z kuřecích jater



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 5min  
Celkový čas: 15min , Porce: 6

2051 kalorií , 2 g cukrů , 159 g tuků , 105 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/teply-salat-z-kurecich-jater>

## Příprava

Do mixéru dáme 4 lžice oleje, česnek, petrželku, tři lžice oříšků a papriku. Vše rozmixujeme. Získáme omáčku, kterou zakápneme v závěru játra. Zbylé ořechy opečeme nasucho v pánvi. Zbylý olej dáme spolu s máslem na pánev a zahřejeme. Přidáme játra a smažíme 4 minuty. Zalijeme sherry a po chvíli i citrónovou šťávu. Šťávu pak necháme vypařit. Salátové listy natrháme dle chuti a zakápneme je vinným octem. Na talíře rozdělíme kuřecí játra, zakápneme je připravenou omáčkou, posypeme oříšky a salátem.

## Ingredience

- ✓ 120 g lískových ořechů
- ✓ 450 g játry
- ✓ 120 g ledového salátu
- ✓ 20 g petrželové natě
- ✓ 6 lžic olivového oleje
- ✓ 2 lžice mleté papriky
- ✓ 1 lžičku másla
- ✓ 1 lžičku vinného octu
- ✓ 125 ml Sherry
- ✓ 1/2 citrónu
- ✓ 2 stroužky česneku



### Tip k receptu

Budeme potřebovat oloupané lískové ořechy. Pokud máte ty ve slupce, můžeme se jí zbavit tak, že ořechy dáme na rozpálenou pánev a třesením s pánví se oříšky postupně zbavují slupky. Místo sherry lze použít sladké červené víno. Pokud máme víno kyselejší, už nedáváme citrónovou šťávu.



## Kategorie

Obyčejný den, Řecká, Bezlepková, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Něco extra, Předkrm, Salát