Recept na pikantní drůbeží játra se zeleninou

https://varimesmarcelou.cz/vnitrnosti/recept-na-pikantni-drubezi-jatra-se-zeleninou.html

Když jsme byli s bratrem malí, byla kuřecí játra velká vzácnost. V krámu se neprodávala, a když se zabila starší slepice, měla jen jedny játra. Maminka je vždy přidávala do slepičího vývaru s domácími nudlemi. Nakrájela je na kousky a tak se dostalo na každého. Občas kuřecí játra připravím, jako tyhle – na zelenině. Je to taková nostalgická vzpomínka na dětství.

Na přípravu pokrmu budete potřebovat

- 300 g očištěných drůbežích jater, pokrájených na menší kusy
- 1 polévková lžíce sádla
- ½ pórku
- 4 ks cherry rajčátek
- ½ větší cibule
- Feferonku – množství podle své chuti
- ½ kvalitní klobásy
- ¼ červené papriky
- 4 plátky slaniny
- 2 stroužky česneku
- 1 polévkovou lžíci ostrého kečupu – nebo sladkého – podle své chuti
- 2 čajové lžičky balzamikového krému
- Sůl (jen trochu)

Postup přípravy receptu

Všechnu zeleninu nakrájíme na úhledné kousky, česnek utřeme se solí na pastu. Klobásu na kolečka, která překrojíme na polovinu.

Do pánve dáme sádlo a pokrájenou cibuli a slaninu a necháme ji zezlátnout. K osmažené slanině přidáme feferonku, všechnu zeleninu bez pórku, a krátce zarestujeme – stačí 3 minuty.

Pak přidáme kuřecí játra, nakrájený pórek a vše, za občasného promíchání, smažíme asi 5 minut.

Pánev odstavíme, přidáme kečup a balzamikový krém a opravdu jen špetku soli. Vše promícháme a necháme pár minut spojit všechny chutě.

Játra mají jemně ostrou, báječnou chuť.

Podáváme s rýží, bulgurem, opečeným toastem nebo s chlebem.



Recept na pikantní drůbeží játra se zeleninou
Zdroj:Marcela Hackerová