

Kuřecí játra ve slaninovém kabátku s brusinkovo – smetanovou omáčkou

olej
kuřecí játra
anglická slanina
brusinky
smetana
francouzské bylinky

Kuřecí játra očistíme, nakrájíme na kousky, které zabalíme do plátku slaniny. Vyskládáme na plech vymazaný olejem. Játra pečeme v předehřáté troubě na 160st.asi 20minut.

Na pánev nalijeme výpek z jater, přidáme brusinky a smetanu, necháme krátce provařit. Dochutíme francouzskými bylinkami. Hotová j' tra podáváme přelitá omáčkou a s opečenými brambory.

Dobrou chuť :-)