



Kuřecí játra na cibulce s bramborem

Rychlá a sycitá klasika, křehká kuřecí játra a máslová dušená brambora se skvěle doplňují.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Rychlé #Klasika

🕒 Příprava 15 min · Vaření 25 min Střední 👤 4 porce 🔥 420 kcal/porce

Na porci: 0 28 g bílkovin ₪ 35 g sacharidů ⚖️ 18 g tuků

Suroviny

	Kuřecí játra · 500 g Potřeba: 500 g	49,90 Kč 
	Brambory konzumní rané volné · 1000 g Potřeba: 600 g	8,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Madeta Jihočeské máslo 250 g · 250 g Potřeba: 30 g	54,90 Kč 
	Vitana Masox tekutý bujon 180ml · 180ml Potřeba: 2 lžíce	49,90 Kč 

Co ještě přidat

	Cibule žlutá · 160 g Potřeba: 1 kus	3,18 Kč 
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg Potřeba: podle chuti	29,90 Kč 
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: podle chuti	29,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Postup

- 1** Brambory oloupejte, nakrájejte na kostky a vařte ve slané vodě do měkka.
- 2** Játra omyjte, osušte a nakrájejte na menší kousky.
- 3** Na másle orestujte nakrájenou cibuli dozlatova.
- 4** Přidejte játra a orestujte na vysokém plameni asi 5 minut, aby zůstala uvnitř šťavnatá.
- 5** Podlijte trochou tekutého bujonu, osolte, opepřete a chvíli povařte.
- 6** Uvařené brambory scelte, promíchejte s kouskem másla a podávejte spolu s játry.

Tip: Játra posypte čerstvou petrželkou pro svěžejší chuť.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.