

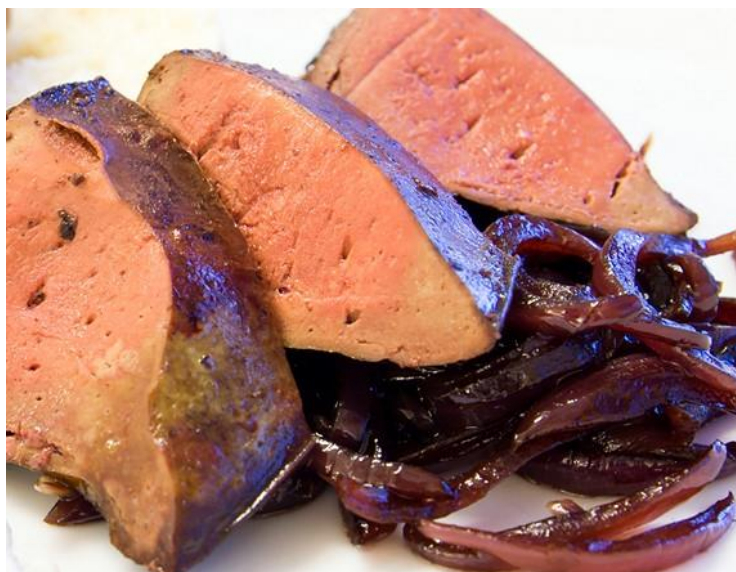
PŠTROSÍ JÁTRA NA KARMELIZOVANÉ ČERVENÉ CIBULI

TRENDY JÍDLO, PŘESTO V KLASICKÉ PODOBĚ TAK, JAK HO PŘIPRAVOVALA UŽ MOJE BABIČKA. PRAVDA, TEHDY TO BYLA JÁTRA TELECÍ. CHUTNALA VŠAK DELIKATESNĚ...

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

600 g	pštrosích nebo telecích jater
1	snítku tymiánu
0,5 dcl	olivového oleje
4	červené cibule
3 lžíce	třtinového cukru
1 dcl	balsamického octa
1 dcl	červeného vína
1	snítku rozmarýnu
8 ks	středních brambor
2 dcl	zakysané smetany
1	limetu
1	stroužek česneku
	drcený barevný pepř, sůl

intercatering



POJĎME NA TO:

Červenou cibuli nakrájejte na drobnější měsíčky a restujte na středně rozpáleném oleji. Jakmile začne sklovatět, přidejte třtinový cukr a lehce jej zkaramelizujte. Poté přidejte víno, ocet, rozmarýn. Zredukujte, dokud se většina tekutiny neodpaří.

Nyní si připravte játra, která odblaňte, nakrájejte na 4 stejnoměrné špalíčky, okořeňte pepřem a tymiánem. Játra ze všech stran opečte na středně rozpáleném oleji. Každou stranu cca 1 minutu. Poté játra vložte na 5 minut do trouby, vyhřáté na 180 °C, aby se rovnoměrně prohřála až do středu. (Správně připravená játra by na řezu měla zůstat růžová).

Hotová játra rozkrájejte na plátky a dle chuti osolte a opepřete. Servírujte s teplou cibulí a ve slupce uvařenými bramborami, přelitými zakysanou smetanou, dochucenou česnekem a šťávou z limetky.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Na pštrosí játra s červenou cibulí, stejně jako i na další specialitky ze pštrosího masa se můžete zastavit v našich restauracích KLÁŠTERNÍ ŠENK a FABIANO. Pro rezervaci stačí kliknout na náš web www.intercatering.cz