

Smažená kuřecí játra

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Očištěná drůbeží játra opláchneme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Slaninu nakrájíme na plátky, jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kousky. Připravené kousky střídavě napichujeme na ocelovou jehlu nebo špejli, osolíme a opepríme. Vejce rozmícháme s mlékem, přisypeme mouku, promícháme. Připravené špízy namáčíme v těstíčku a po částečném okapání je zvolna smažíme na oleji do nazlátlé barvy.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kuřecí játra** - 480 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 40 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.4 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 60 g
- **Olej řepkový** - 120 g
- **Vejce** - 32 g
- **Jablka červená** - 128 g

