Kuřecí játra po mexicku

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Předem všechno potřebné nakrájíme. Játra na kousky, cibuli na jemno, papriku a celer na proužky a česnek posekáme. Na oleji zesklovatíme cibuli, přidáme játra, osolíme (drůbeží játra můžeme ihned, neztvrdnou) a orestujeme. Přidáme koření (papriku až nakonec) a nakrájenou papriku s celerem. Podlijeme rajčaty a dusíme 15 minut. Nakonec přidáme prohřát fazole, kukuřici a posekaný česnek. Podle potřeby dochutíme. Podáváme posypané čerstvým koriandrem a petrželkou s rýží.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Koriandr čerstvý** - 1 g
- **Kuřecí játra** - 500 g
- **Celer řapíkatý** - 70 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu 420 g** - 120 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 80 g
- **Kmín římský 30 g** - 3 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Podravka rajčata pasírováná 500 g** - 120 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE