Krůtí prsa plněná kuřecími játry

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- maso krůtí 400 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- olej 1 ks
- kečup 2 lžíce
- játra kuřecí 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa podélně nařízneme, rozložíme a naklepeme na větší plát. V pánvi s rozehřátým olejem dozlatova osmažíme najemno nakrájenou cibulku.

Kuřecí játra očistíme a nakrájíme je na malé kousky. Přidáme na pánev s cibulkou a orestujeme. Orestovaná játra smícháme v pánvi s kečupem a česnekem nakrájeným na plátky. Poté vše ještě chvilku dusíme. Orestovaná jatýrka osolíme a opepříme.

Hotovou směs dáme na střed krůtího plátku a zabalíme. Maso spojíme špejlí nebo párátkem, zlehka pomoučíme a osmažíme. Hotovou kapsu podáváme s pečenými bramborami.