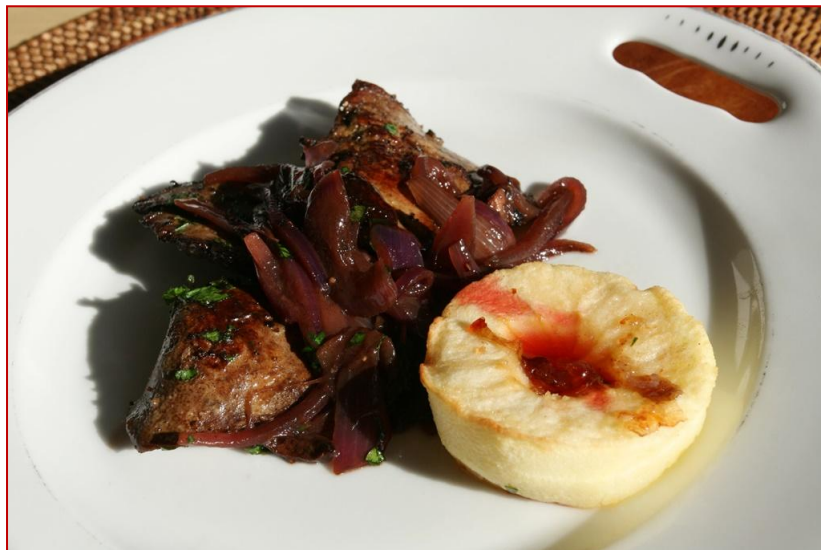


Králičí játra s pečeným jablkem a červenou cibulí s portským vínem

Ingredience:

Pro dva strávňíky jako hlavní chod nebo pro čtyři jako předkrm

500 g králičích jater
3 červené cibule
4 pevná kyselejší jablka
1 dcl červeného portského vína
sůl, čerstvě mletý černý pepř
2 lžice nasekané petrželky
30 g másla
lžice oleje
trocha rybízového džemu nebo brusinek



Postup přípravy:

Troubu rozehejeme na 190°C.

Játra očistíme, necháme ve větších kouscích, opepříme bohatě čerstvým mletým pepřem a necháme v misce chvilku odležet. Nesolíme! Mezitím oloupeme jablka, rozpůlíme je napříč, jako když o Vánocích hledáme hvězdičku, nožem vyřízneme jádřinec, půlky jablek naskládáme do zapékací misky, tak, aby se nedotýkala, poprášíme trochou třtinového cukru, na každou půlku položíme kousíček másla a dáme péct na 20 minut.

Cibuli nakrájíme na tenká kolečka. Na pánvi rozehejeme zbylé máslo s olejem, do horkého vložíme játra a zprudka opečeme z obou stran, až játra zhnědnou. Osolíme a přidáme k játrům cibuli. Zamícháme a játra vyjmeme na misku. Cibuli chvíli restujeme, až začne jemně hnědnout, zalijeme portským vínem a necháme víno odpařit. Do omáčky vrátíme maso a přidáme kousek studeného másla. Nakonec vsypeme nasekanou petrželku.

Na nahřátý talíř položíme dvě půlky pečených jablek, do každé půlky dáme trochu džemu nebo brusinek, obložíme játry a orestovanou cibulí.

Podáváme s čerstvým chlebem, nebo světlou bagetou.

Dobrou chuť!

Vaříme s RABBITEM. Chcete skvělou dobrotu? Koupíte ji v Rabbitu.

www.rabbit.cz

www.reznictvirabbit.cz