



Grilovaná játra

Ingredience

kuřecí játra: **400 g**
sušený česnek: **1 KL**
kari: **1 KL**
olivový olej: **2 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Smícháme olej, sušený česnek, kari koření a trochu pepře. Touto marinádou potřeme očištěná a osušená játra a necháme marinovat asi 2 hodiny v lednici. Špejle namočíme asi na 30 minut do studené vody a napícháme na ně játra tak, aby se dala položit na gril větší plochou. Špejle nemusíme používat,...

Grilovaná játra - recept

Smícháme olej, sušený česnek, kari koření a trochu pepře. Touto marinádou potřeme očištěná a osušená játra a necháme marinovat **asi 2 hodiny** v lednici. Špejle namočíme asi na 30 minut do studené vody a napícháme na ně játra tak, aby se dala položit na gril větší plochou. Špejle nemusíme

používat, ale usnadní nám obracení jatýrek, která budou velmi křehká a také by mohla propadnout roštem.

Játra grilujeme **z každé strany asi 5 minut** a před podáváním podle chuti osolíme.

Grilovaná játra můžeme podávat s kuskusem nebo zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí