

# | PŠTROSÍ JÁTRA NA ROŠTU |

| 4 porce | 15 min | 10 min příprava

480 g	pštrosích jater	1	malou cibuli
50 ml	slunečnicového oleje	1	stroužek česneku
20 g	pštrosího sádla	100 ml	červeného vína
140 g	uzené slaniny	40 g	másla
8 ks	žampiónů	1	snítka tymiánu

Pštrosí játra nakrájíme na přibližně centimetrové plátky, osolíme a potřeme olejem. Vložíme na rozpálenou pánev s rozpuštěným pštrosím sádlem nakrájeným na malé kostičky (po vypečení pštrosího sádla zůstanou na pánvi malé škvarky). Opečeme z obou stran, přidáme cibuli nakrájenou na půlměsíčky, česnek a slaninu na plátky a žampióny nakrájené na čtvrtky. Vše opečeme, zastříkneme červeným vínem, přidáme kostičku másla a čerstvý tymián. Lžící přelíváme játra ne déle než 5 minut a rovnou servírujeme.

Dobrou chuť!!!