

# Rybářův kotlík

KAPŘÍ POHODA

Tentokrát jsme připravili takovou specialitku, kterou máme moc rádi, i když skladování surovin na přípravu je trošku problém. Většinou si jatýrka děláme krátce po příjezdu k vodě, nebo se musí jeden z nás vypravit do obchodu, tedy pokud je nějaký obchod v dosahu...

## COUNTRY JATÝRKA

**SUROVINY:** olivový olej, kuřecí játra, červená cibule, country koření, tatarka, pečivo.

Celková doba přípravy: 10–15 minut

1. Propláchneme játra a pokrájíme.
2. Oloupeme cibuli a nakrájíme na kolečka.
3. Na pánvičce rozpálíme olivový olej (ne příliš, prská to!), přidáme jatýrka, která postupně otáčíme, aby se rovnoměrně osmahla po obou stranách.
4. Posypeme country kořením, přidáme část cibule a čas od času vše promícháme.
5. Když jsou játra hotová, přidáme zbytek cibule. Čerstvá, pikantní cibulka dodá pokrmu správné „grády“. Navrch dáme tataru a můžeme servírovat spolu s pečivem, nejlépe čerstvým.
6. Pořádně si ukotvíte bivak, čeká vás „větrná“ noc...☺



Dobrou chuť přeje **Kapří pohoda**

