

Játra zvíkovského raráška

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky vepřových jater

1 cibuli

česnek podle chuti

2 rajčata

2 lžíce kečupu

3 lžíce červeného vína (nebo vývaru)

Olej

Chilli

Sůl

Postup

Játra jemně naklepeme, poprášíme chilli kořením a opečeme na oleji. Přendáme je na talíř, ve vypeku osmahneme plátky rajčat a vyjmeme. V pánvi osmažíme na nudličky nakrájenou cibuli, prolisovaný česnek, vmícháme víno, kečup, osolíme a chvíli podusíme. Játra přelijeme omáčkou, obložíme smaženými rajčaty a podáváme s opékanými brambory, hranolky nebo se šunkovou rýží.