Játra na víně

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00144

Suroviny

Ingredience:
500 g vepřových jater
80 g másla
2 cibule
hladká mouka
sekaná petrželka
sůl
1 dl bílého vína
tabasco

Postup

Příprava:
Játra nakrájíme asi na 1cm silné plátky, obalíme je v mouce a po obou stranách prudce opečeme. Přidáme jemně nakrájenou cibuli, petrželku a mícháme zvolna, aby se cibule nespálila a ještě asi 10 minut smažíme. Za tu dobu jsou játra propečená a cibule zezlátlá.

Hotová játra zalijeme bílým vínem, zastříkneme několika kapkami tabasca a osolíme.

Doporučená příloha:
Podáváme s bramborem (opečeným) a rajským salátem.