

Čchao (vepřová nebo drůbeží játra pečená)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g jater

1 větší stroužek česneku

1 menší cibule

1,5 lžice oleje (nejlépe olivového)

trochu mletého pepře

trochu koriandru (nemusí být)

1 lžice roztlučeného sušeného libečku

2 lžičky sójové omáčky

Postup

Česnek nakrájíme na malé tenké plátky, cibule na tenké řízky a společně opečeme na horkém oleji. Potom přidáme umytá a okapaná játra a opečeme za stálého míchání, dokud játra nezrůžoví. Pokud jídlo připravujeme z vepřových jater, ještě zmrzlé je nakrájíme na tenké plátky, které necháme rozmraznout. slijeme z nich vodu s krví a namočíme na 20 min. do směsi připravené z 1 lžičky solamylu, 1 lžičky sójové omáčky a trochy zázvoru, můžeme použít i víc cibule. Opečená játra ochutíme mletým pepřem, koriandrem, roztlučeným libečkem a znovu opékáme asi 1 min. Můžeme přikořenit na špičku nože chilli kořením.

Podáváme s rýží, uvařenými a popraskanými brambory, bramborovou kaší či hranolky.