

Játra s hroznovým vínem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6000játrer vepřových

100 g nadrobno nakrájené slaniny

bobkový list

0,5 dcl smetany

1 dcl bílého vína

mrkev nakrájenou na nudličky

1 dcl vývaru z masoxu

cibule

500 g jater (nejlépe telecích)

petrželka

tymián

kuličky vína z jednoho hrozn

Postup

Na mírném ohni rozpustíme 100 g nadrobno nakrájené slaniny, 500 g jater (nejlépe telecích) odblaníme, opepříme a vcelku je na slanině krátce z obou stran osmahneme. Vyjmeme je z pánve a přendáme na nahřátý talíř. Do pánve dáme kolečka nakrájené cibule, mrkev nakrájenou na nudličky, okořeníme tymiánem, bobkovým listem a petrželkou a krátce urestujeme. Pak přilijeme 1 dcl bílého vína 1 dcl vývaru z masoxu, přidáme játra a dusíme pod pokličkou doměkka. Hotová játra vyjmeme, omáčku propasírujeme, přidáme do ní kuličky vína z jednoho hrozn a 0,5 dcl smetany a necháme přejít varem. Játra nakrájíme na plátky a polijeme omáčkou. Podáváme s vařenou rýží nebo s hranolky.