

Křehká vepřová játra k vínu

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg vepřových jater

5 stroužků česneku

2 lžíce octa

sůl

pepř

olej na smažení

mouka na obalení

Postup

Postup přípravy: Česnek rozetřeme v hmoždíři se solí. Játra nakrájíme na menší tenké plátky, obalíme v mouce a usmažíme na oleji. Přendáme do nahřáté misky, opepříme, přidáme česnek se solí, ocet a rozmícháme. Necháme odstát 10 minut a podáváme. Jsou překvapivě křehká :-)