

Pikantní játra

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

olej

sůl

4 ks rajčata

3 ks cibule

pepř mletý

paprika mletá

omáčka chilli

800 g játra vepřová

4 dl víno tokajské

Postup

Cibuli, česnek a rajčata nakrájíme na drobné kostičky, orestujeme na oleji a zalijeme červeným vínem. Přidáme chilli omáčku, mletou papriku, osolíme, opepříme a necháme povařit. Očištěný a odblaněná játra nakrájíme na plátky, posypeme drceným pepřem a paprikou, zprudka opečeme na oleji a teprve potom osolíme. Na talíře nalijeme trochu omáčky, na ni rozdělíme játra a podáváme s bílým pečivem.

Poznámka

Jatýrka přelitá hustou omáčkou z rajčat, která je okořeněná chilli omáčkou.