Myslivecká játra



Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

• 500 g hovězí pečeně
• 60 g uzené slaniny
• kyselé mléko
• mleté černé koření
2 •
1 cibule - •
40 •
• sůl

Postup

Játra odblaníme, omyjeme a na 30 minut ponoříme do kyslého mléka. Potom je osušíme obrouskem a pokrájíme na plátky silné 1,5 cm. Slaninu pokrájíme na pásky a prošpikujeme s ní játra. Posypeme je kořením, hřebíčkem a obalíme v strouhance. Cibuli očistíme, pokrájíme a spěníme na tuku. Připravené plátky jater z obou stran opražíme a hotové osolíme. Podávame s pečenými brambory a nebo rýží.