

Vepřová játra pečená s broskví

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

600 g vepřových jater
5 g sladké papriky
2 bílý pepř z mlýnku
80 g cibule
150 g rajčat
250 g crème fine
150 g broskví
trocha hov.vývaru
200 ml suchého bílého vína

Postup

Postup

Drobně nasekanou cibulku restujeme na slanině nakrájené na kostičky,přidáme naporcovaná naklepaná játra (naříznutá na okrajích)

-opečeme je z obou stran opepříme a popaprikujem,nesolíme(cca 8 min),a dáme jestrnou výpek podlejeme trochou vývar,zastříknem bílým vínem a zjemníme vzniklou omáčku cremem fine ,přidáme půlené broskve a již opečná játra a krátce prohřejem e (max 2 min) Osolíme a dochutíme worcestrm.