

Játra s rýží

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepř. jater

350 g rýže

1 l masového vývaru (nebo kostka)

100 g slaniny.

Játra nakrájíme na nudličky nebo kostky a smícháme s opranou rýží. Oboje vložíme do předem namočeného římského hrnce. Vložíme do nepřehřáté trouby a dušíme přiklopené pokličkou asi 45 min. Pak hrnec vyjmeme

na povrch pokrmu naklademe plátky slaniny

opět přiklopíme pokličkou a dáme ještě na 20 minut do trouby.

Postup

500 g vepř. jater, 350 g rýže, 1 l masového vývaru (nebo kostka), 100 g slaniny.

Játra nakrájíme na nudličky nebo kostky a smícháme s opranou rýží. Oboje vložíme do předem namočeného římského hrnce. Vložíme do nepřehřáté trouby a dušíme přiklopené pokličkou asi 45 min. Pak hrnec vyjmeme, na povrch pokrmu naklademe plátky slaniny, opět přiklopíme pokličkou a dáme ještě na 20 minut do trouby.

Poznámka

RH