

Játra po benátsku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule
hladkou mouku
hovězích nebo telecích jater
olej
sůl
pepř
citrónovou šťávu
petrželku
rýži
šafrán
bílé víno

Postup

Rýži orestujeme na tuku, zalijeme bílým vínem a vodou, osolíme, opepříme, přidáme šafrán a vaříme do vyvaření vody, potom přiklopíme pokličkou a necháme 20 minut dodusit v troubě. Necháme zlehka vychladnout a zamícháme do rýže parmazán. Na pánvičce orestujeme cibuli nakrájenou na kolečka, vyndáme bokem. Hovězí nebo telecí játra nakrájíme na nudličky, obalíme v mouce a zprudka orestujeme na pánvičce. Přidáme orestovanou cibuli a petrželku, ke konci přidáme citrónovou šťávu a na závěr osolíme a opepříme., Játra potom dáváme na rýži a podáváme.