

Vepřová játra s chilli omáčkou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g vepřových jater

pepř

cibule

2 stroužky česneku

2 lžíce másla

3 lžíce oleje

1 lžíce chilli kečupu

sůl

Postup

Játra omyjeme, odblaníme a nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Po obvodu plátky na několika místech nařízneme. Potom játra lehce naklepeme a opepříme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Česnek oloupeme a prolisujeme. V hlubší pánvi rozehřejeme olej a plátky jater na něm z každé strany asi 3-4 minuty opékáme. Vyjmeme z pánve a udržujeme teplé. Do oleje přidáme máslo a zpěníme na něm cibuli. Přidáme česnek, chilli kečup, sůl, promícháme a podusíme asi 2 minuty. Přidáme 4 lžíce vody, zamícháme a omáčku ještě asi 3 minuty povaříme. Bylinky opereme, vytřepeme a nasekáme. Hotová játra urovnáme na talíře, osolíme a přelijeme omáčkou. Jako přílohu podáváme rýži.