

Grilované vepřové plátky plněné drůbežími játry

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 větší silnější vepřové řízky

2 lžíce oleje

2 lžíce sojové omáčky

sůl

mletý pepř

Na ozdobu:

citron

rajčata

Nádivka:

150 g drůbežích jater

2 lžíce másla

1 špetka římského kmínu

10 žampionů

sůl

mletý pepř

1 lžíce nasekané petrželky

2 lžíce strouhanky

1 vejce

Postup

Připravíme nádivku. Drůbeží játra opečeme na másle se špetkou římského kmínu, při opékání je rozmačkáme vidličkou. Promícháme, připravíme na plátky nakrájené žampiony a ještě 5 minut opékáme. Pak osolíme, opeříme, přidáme petrželku, strouhanku a vejce, zamícháme a necháme ztuhnout. Vepřové řízky naklepeme a nařízneme do nich kapsu. Lehce osolíme a opeříme a volně naplníme nádivkou. Uzavřeme jehlou, potřeme směsí oleje se sójovou omáčkou a pomalu opékáme po obou stranách na roštu asi 20 minut. Přitom je potíráme směsí oleje se sojovou omáčkou. Zdobíme citronem a rajčaty a podáváme s chlebem nebo hranolky.