

# Vepřová játra na slanině

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová játra 600 g
- Smetana na vaření 100 ml
- Slanina 150 g
- Sladká paprika 1 lžička
- Cibule velká 1 ks
- Voda nebo vývar 100 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřová játra očistíme a nakrájíme je na menší kousky. Slaninu nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno.

Rozehřejeme si pánev a vyškváříme na ní slaninu. Vsypeme cibuli a necháme zesklovatět. Pak přidáme játra a prudce je osmahneme, aby se zatáhla. Když se játra zatáhnou, zaprášíme je paprikou, velmi krátce osmahneme a polijeme je horkou vodou nebo vývarem. Játra přiklopíme a dusíme je doměkka.

Před dokončením přidáme do omáčky smetanu podle chuti. Může být i zakysaná. Játra na slanině už jen prohřejeme a osolíme. Nevaříme.

Játra na slanině speciál můžeme podávat s rýží nebo houskovým knedlíkem.