

Pečený bůček s drůbežími játry na kmíně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Drůbeží játra 500 g
- Sůl 1 ks
- Kmín 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bok si pokrájíme na plátky silné asi 1 - 1,5 cm. Drůbeží játra si očistíme. Obojí osolíme, dobře okmínujeme a naskládáme do pekáčku. Podlijeme vodou a dáme péct do předehřáté trouby doměkka a dozlatova. Během pečení podléváme a dle potřeby otáčíme. Podáváme s čerstvým chlebem a sklenicí dobře vychlazeného piva.