

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 zesklivatět. 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. Játro přiklopíme a dusíme je doměkka.

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

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