

Čejkovická vepřová játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Anglická slanina 80 g
- Bílé víno 1 dl
- Játra vepřová 600 g
- Olej 80 g
- Žampiony sterilované 80 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z jater nakrájíme slabší plátky(2 na jednu porci), opepríme a vložíme na rozpálený olej(sádlo). Játra opečeme, přidáme žampiony a přilijeme víno. Hotová játra osolíme, klademe na teplý talíř, zdobíme hřebínkem slaniny a přelijeme šťávou se žampiony. Podáváme s dušenou rýží nebo se smaženými hranolky.