

Hovězí játra s anglickou a cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hovězí játra 600 g
- anglická slanina 200 g
- cibule 4 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Játra odblaníme, opláchneme vodou a nakrájíme na 2 cm silné plátky, poprášíme z obou stran hladkou moukou
2. Na rozpáleném tuku je zprudka opečeme z každé strany 2-3 minuty, během úpravy játra nesolíme ztverdla by
3. Opečená játra dáme stranou a ve výpeku orestujeme na kroužky pokrájenou cibuli
4. K cibuli přidáme plátky slaniny, opékáme je tak dlouho, až cibule změkne a slanina zrudne
5. Na talíře dáme porce jater, osolíme je, opepříme, poklademe opečenou cibulí a navrch dáme plátky slaniny, podáváme s vařenými brambory nebo hranolky a tatarskou omáčkou.