

Staropražská játra podle Vlasty Buriana

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové játra 600 g
- nakládané žampiony 300 g
- cibule 5 ks
- sladká paprika 1 ks
- pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra nakrájíme na nudličky obalíme v mouce smíchané s paprikou a orestujeme na rozpáleném oleji. Přisypeme na kostičky pokrájenou cibuli a podusíme. Závěrem přidáme žampiony (menší celé, větší posekané, opepříme, osolíme a krátce osmahneme. Jednotlivé porce ozdobíme opečenými plátky šunky a měsíčky vařeného vejce. Podáváme s podomácku dělanými hranolky.