

Vepřová játra s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Receptiska



Suroviny

Porce: 3

- vepřová játra 400 g
- škrobová moučka 2 lžíce
- hříbky nebo jiné lesní houby 300 g
- olej na smažení 4 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- kmín 1 lžička
- sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Omytá játra nakrájíme na plátky a vložíme do hrnce s vroucí vodou. Rychle vyjmeme, osušíme papírovou utěrkou a obalíme ve škrobové moučce. Játra opečeme ze všech stran a vyjmeme. Na stejném oleji opečeme houby na plátky. Přidáme česnek, sójovou omáčku a kmín. Nakonec vrátíme i játra a dochutíme. Podáváme s čerstvým chlebem.