

Svíčkové řezy zapečené s játry

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 4 plátek
- vejce 4 ks
- uzený sýr 4 plátek
- cibule 1 ks
- olej 4 lžíce
- kuřecí játra 180 g
- máslo 25 g
- vody 1 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky vepřové svíčkové zlehka naklepeme, osolíme, opepříme, pokapeme olejem a v chladnu necháme asi 3 hodiny uležet
2. Na rozpáleném másle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, nakrájená na menší kousky játra, opečeme a podle potřeby osolíme a dochutíme drceným kmínem
3. Uleželé plátky masa zprudka orestujeme na rozpáleném oleji (na 3 lžících) a na mírném ohni ještě chvíli orestujeme, pak podlijeme vodou a chvíli podusíme doměkka

4. Vejce rozšleháme, osolíme a na zbylém oleji usmažíme omeletu
5. Omeletu rozkrojíme na 4 kousky
6. Do zapékací misky dáme měkké plátky svíčkové, přikryjeme plátky omelety, na ni játra a překryjeme plátky uzeného syru
7. V rozehřáté troubě zprudka zapečeme.