Játra po Tyrolsku

Kategorie: Maso

Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 6

- Játra vepřová 1 kg
- Slanina v celku- nakrájená na špalíky 100 g
- Černý pepř čerstvě mletý 3 lžička
- Sůl 2 lžíce
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Malý celer 1 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Zeleninový vývar 2 l
- Pepř černý celý 2 ks
- Nové koření 2 ks
- Bobkový list 2 ks
- Tymián větvička 3 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mléko 500 ml
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Citronová štáva na dochucení 1 lžíce
- Pečené brambory k podávání 1 kg

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Počet porcí: 6

Postup:

Játra odblaňte, omyjte, osušte a prošpikujte špalíky slaniny. Poté je ze všech stran opepřete a dejte na chvíli do lednice. Kořenovou zeleninu oloupejte a nastrouhejte na hrubé straně struhadla. Cibuli nasekejte najemno. Máslo rozpusťte v hrnci, přilijte olej a na tuku ze všech stran rychle opečte játra, vyjměte je a naopak vsypte zeleninu i cibuli a 10 minut ji na mírném plameni opíkejte. Vraťte játra, zalijte vývarem, přidejte pepř, nové koření, bobkový list, pár snítek tymiánu a duste hodinu doměkka.

Játra, kuličky koření, bobkové listy a snítky bylinek vyjměte, obsah hrnce propasírujte nebo jen rozmixujte a mírně zahřejte. Mouku promíchejte s trochou mléka, pak přilijte zbytek, smetanu i zakysanou smetanu a směs opatrně vlévejte do omáčky. Zahřejte a ochuťte citronovou štávou, solí a pepřem. Přidejte játra a znovu prohřejte. Podávejte například s pečenými bramborami.