

Játra po francouzsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vepřová játra 500 g
- trocha oleje 1 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- rajčata 4 ks
- jablko 1 ks
- cibule 1 ks
- pár lístků čerstvé bazalky 1 ks
- tymián 1 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Játra očistíme, odblaníme a poté je nakrájíme na plátky. Na pánvi rozpálíme olej a na něm plátky jater opečeme z obou stran. Potom je dáme na talíř, jemně osolíme a opeříme.

Rajčata omyjeme a nakrájíme na osminky, jablko oloupeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Na oleji podusíme nakrájenou cibuli společně s rajčaty a jablky a dusíme 10 minut. Ochutíme solí, pepřem, pokrájenou bazalkou a tymiánem. Játra rozdělíme na talíře a přelijeme je omáčkou. Podáváme s vařenými nebo opečenými brambory.