

Vepřová játra po toskánsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová játra 500 g
- čerstvý zázvor 2 lžíce
- podle potřeby hladká mouka 1 ks
- vejce 2 ks
- strouhanka 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra odblaníme a nakrájíme na plátky.

Zázvor nastrouháme a promícháme se strouhankou.

Kousky jater obalíme nejprve v mouce, pak v rozšlehaných vejcích a nakonec v zázvorové strouhance. Smažíme na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Hotová játra osolíme a podáváme s různě upravenými bramborami.