

Steak z jater s opečenou cibulkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- játra vepřová 2 plátek
- cibule 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- olej olivový 20 ml
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- chléb opečený 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky jater velikosti řízku opatrně naklepeme přes potravinářskou fólii. Opeříme je z obou stran.

Na pánvi si rozpálíme olivový olej a játra z obou stran opečeme. Vyjmeme je a zabalíme do alobalu, kde udrží teplotu a pustí šťávu.

Do výpeku z jater přidáme na půlkolečka nakrájenou cibuli a zprudka ji orestujeme. Osolíme, opepříme.

Játra podáváme s cibulkou a čerstvými topinkami, eventuálně se sezonní zeleninou nebo tatarkou.