Srnčí játra po pytlácku

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- celá srnčí játra 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- cibulka mladá s natí 3 ks
- mléko dle potřeby 1 ks
- slanina anglická 200 g
- kečup ostrý 1 ks
- paprika sladká mletá 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Játra dáme na dvě hodiny odmočit do mléka, poté je umyjeme, odblaníme a nakrájíme na kousky.
Na pánvi rozehřejeme sádlo, mezitím si na kousky nasekáme cibulku a anglickou slaninu, které na sádle lehce opečeme dorůžova. Ke směsi přidáme kečup podle chuti a chvíli podusíme.
Přidáme játra. Opepříme je a lehce posypeme mletou paprikou. Po orestování přiklopíme poklicí a 20 minut dusíme. Občas promícháme, solíme až nakonec.