Vepřová játra na cibuli a slanině

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 300 g
- Cibule 500 g
- Anglická slanina 300 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Nasekaný česnek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřová játra, slaninu a cibuli nakrájíme na slabé plátky. Na rozpálenou pánev dáme anglickou slaninu (je-li libová, přidáme lžíci oleje) a necháme ji hezky vypéct dozlatova.
Pak ke slanině přidáme játra, která též opečeme a nakonec cibuli (té trvá opečení nejdéle). Když je cibule orestovaná, je hotovo. Pak už jen osolit, opepřit a můžeme podávat.
Dochutit můžeme i majoránkou, drceným kmínem nebo česnekem.

Poznámka:

Podáváme s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem.