

Játra ala Alcron

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 500 g
- Česnek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Worcestrová omáčka 2 lžíce
- Kečup - jemný 3 lžíce
- Slunečnicový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájená, opepřená játra rychle opečeme, vyndáme, na zbylý olej na pánvi dáme plátky česneku a zpěníme (nesmí zhnědnout, zhořkl by). Přidáme worchestrovou omáčku a kečup, promícháme a dáme dodělat játra.

Jako příloha se hodí rýže ev. hranolky.