

Játra naprudko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kmín 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Vepřová játra 400 g
- Rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Játra lehce opláchneme a rozložíme na větší prkénko. Jemně z každé strany poklepeme nožem (jako bychom chtěli naklepat). Pozor, ať moc neporušíme a nepotrháme! Z každé strany posypeme nejlépe čerstvě umletým pepřem a kmínem.

Poté na pánvičce rozpálíme olej nebo sádlo. Játra zprudka orestujeme po obou stranách, poté zmírníme plamen a ještě chvilku restujeme (cca 2a3 minuty z každé strany, podle velikosti jater). Přendáme na talíř, kde jemně posolíme.

Přidáme cca 1 polévkovou lžici výpeku z pánve. Podáváme společně s čerstvým chlebem.