Játra v alobalu

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Vepřová játra 400 g
- Slanina 150 g
- Cibule 2 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Worcestrová omáčka 1 ks
- Alobal 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z alobalu utrhneme 4 čtverce asi 30 cm dlouhé. Každý přeložíme na polovinu a zase ho otevřeme. Na polovinu alobalu ke středu nalejeme lžičku oleje, poklademe plátky slaniny, na ni kolečka cibule, pak plátky opepřených jater, opět kolečka cibule a plátky slaniny.
Prázdnou polovinu alobalu přiklopíme na porci a začneme dělat malé faldíky nejdříve na delší straně, pak na kratších bočních stranách. Alobal musí být minimálně třikrát přehnutý a nesmí se nikde propíchnout.
Psaníčka poskládáme na rozehřátou plotýnku nebo na plech. Teplotu nastavíme tak, aby se nám asi po 3 min. alobal nafouknul. Psaníčko otočíme přes okraj, kde nejsou faldíky, propíchneme špičkou nože a ještě 3 minuty pečeme.

Psaníčka v horní části rozřízneme a obsah včetně šťávy servírujeme na talíř. Pak játra posolíme a dle chuti pokapeme kečupem a worchestrem, případně zalejeme tatarskou omáčkou. Podáváme se zeleninovou oblohou a různě upravenými brambory.