

Krkovička pečená s játry a cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Plátky krkovičky bez kosti 4 ks
- Vepřová játra 200 g
- Sůl 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Cibule 2 ks
- Hladká mouka 1 lžička
- Sádlo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opepříme a mírně poprášíme moukou. Plátky pak dáme do vymaštěného pekáčku, poklademe na malé kousky pokrájenými, očištěnými játry, posypeme kmínem. Nakonec posypeme plátky cibule, osolíme, podlijeme troškou vody, zakryjeme alobalem a dáme do předehřáté trouby péct na cca 35 minut. Pak alobal sundáme a dopečeme maso doměkka, podléváme dle potřeby.

Podáváme s rýží nebo bramborovou přílohou.

Poznámka:

Na játra můžeme dát plátky z kyselejšího jablka a pak teprve cibuli, to je také výborné.