

Pečený bůček s játry na kmíně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 ks
- Vepřová játra 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kmín 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bůček si pokrájíme na plátky asi 1 cm silné. Játra pokrájíme na plátky o malinko slabší. Plátky nasolíme, nakmínujeme a dáme do pekáče s troškou vody na dně. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova, během pečení pouze podléváme troškou vody a otáčíme.

Tento pokrm snese více kmínu než jsme zvyklí a ke konci pečení klidně ještě přisolíme.

Podáváme teplé s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem. Studené to taky není špatné, například s hořčicí nebo křenem. Syrová játra se nemusíte bát osolit - neztvrdnou.

Dělávám například na Silvestra spolu s ovarem :-), aby byl „splávek“, řádně připravený :-)).

Množství surovin záleží na počtu strávníků.