

Pikantní vepřová játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 600 g
- Slanina 4 plátek
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra nejprve důkladně omyjeme studenou vodou, odstraníme všechny blány a nakrájíme na silnější plátky. Ty pak mírně naklepeme a podle chuti opepříme. Na pánvi rozpálíme rostlinný olej a na něm po obou stranách opečeme plátky jater. Slaninu nakrájíme na tenké plátky a okraje zhruba do půlky nařízneme. Jednotlivé plátky pak stočíme do hřebínků, které taktéž prudce opečeme. Játra stačí opékat jen několik minut - měla by být uvnitř krásně růžová. Hotová játra i slaninu vyjmeme z pánve a udržujeme teplé. Oloupeme a na tenká kolečka nakrájíme cibuli, kterou necháme zesklivatět ve zbylé šťávě. Kolečka cibule vyjmeme a šťávu zaprášíme hladkou moukou, kterou necháme lehce osmahnout. Pak ji zakápneme trochou vody, rozmícháme a necháme chvíli povařit. Játra na talíři osolíme, ozdobíme kolečky osmažené cibule, opečenou slaninou a jako přílohu podáváme hranolky nebo brambory.

