

Žarkoje II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová játra 1 kg
- Mrkev 500 g
- Brambory 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Bobkový list 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Srdce důkladně očistíme a nakrájíme na malé kostky. Okořeníme, osolíme, podlijeme a dusíme do změknutí (nejlépe je tento pokrm připravovat v tlakovém hrnci). Po změknutí přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a opět dusíme do změknutí. Na závěr přidáme na větší kostky nakrájené brambory a necháme vařit do té doby, než jsou brambory napůl rozvařené.

Vyjmeme bobkový list a servírujeme na hluboký talíř. Přidáme lžici zakysané smetany a zlehka zamícháme.

Po přečtení receptu jsem neměl mnoho důvěry a vyzkoušel omezené množství. Skutečnost ovšem předčila všechna očekávání.