

Česnekovo-zázvorová játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová játra 500 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vejce 1 ks
- Česnek 1 lžíce
- Zázvor 1 lžíce
- Hladká mouka 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Játra očistíme, dle druhu pokrájíme na slabší plátky nebo rozdělíme na menší části.

V misce smícháme vejce, nastrouhaný česnek se zázvorem, opepříme a osolíme dle chuti. Do umíchané směsi naložíme připravená játra alespoň na dvě hodiny, pak je jedno po druhém z misky vyndáváme, obalíme v mouce a ihned klademe do pánve s rozpáleným olejem. Smažíme z obou stran ZPRUDKA dozlatova.

Podáváme s bramborovou přílohou nebo čerstvým pečivem. K játrům si můžeme připravit i česnekovo-zázvorový dip.