

Játra na ananasu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Telecí játra 200 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Citronová šťáva (citronka) 1 lžička
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Petrželka 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na másle opečeme na kostičky nakrájená játra a drobně nakrájenou cibuli. Podle chuti osolíme, opepříme, zakápneme citr. šťávou, promícháme se smetanou, nasekanou petrželkou a prohřejeme. Na talířky položíme plátky ananasu, na ně upravená játra a podáváme s rýží.