

Játra po berlínsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 500 g
- Máslo 125 g
- Jablka 750 g
- Cibule 2 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Pepř celý 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi rozpustíme 30 g másla. Přidáme oloupanou a na 1/2 cm kolečka nakrájenou cibuli a špetku soli. Kolečka opékáme 10 min. a obracíme. Pak je vyjmeme a dáme do teplé trouby. Na pánev dáme dalších 30 g másla a polovinu oloupaných jaderinců, zbavených a na 1/2 cm kolečka nakrájených jablek. Opečená jablka odložíme do trouby a v dalších 30 g másla opečeme zbytek jablek. Játra nakrájíme na plátky 1/2 cm silné, obalíme v mouce a opékáme na zbývajícím másle po obou stranách asi 2 min. Plátky jater ochutíme solí a pepřem. Na talíř dáme játra, na ně rozložíme cibuli a kolečka jablek, ihned podáváme s bramborou kaší a zeleninovým salátem.