

Játra s anglickou slaninou a žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játra 500 g
- Anglická slanina 150 g
- Žampiony 150 g
- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Majoránka 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra omyjeme, odblaníme a nakrájíme na malé kousky. Nakrájíme nadrobno cibuli, anglickou slaninu na nudličky, žampiony na nudličky. Játra opečeme na oleji, opepříme, osolíme, přidáme cibuli, slaninu, žampiony, kmín, majoránku a 3 minuty pomalu restujeme. Můžeme podlít vývarem. Hotové podáváme s rýží.