

Játra s cibulkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 4 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Rostlinný olej 6 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájenou na kolečka osmažíme dorůžova na dvou lžících oleje. Plátky jater omyjeme a obalíme v mouce. Na zbylém oleji plátky jater 2-3 minuty z každé strany osmažíme. Před koncem smažení je osolíme a opepříme. Hotová játra přizdobíme osmaženou cibulí a posypeme pažitkou. Podáváme s brambory.