

Neapolská játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 500 g
- Rostlinný olej 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kečup - jemný 4 lžíce
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme plátky česneku. Játra nakrájíme na plátky, obalíme v mouce a zprudka opečeme na oleji s česnekem. Poté játra opepříme, zakapeme kečupem a chvíli podusíme. Nakonec játra osolíme a posypeme sekanou petrželkou nebo pažitkou. Podáváme s dušenou rýží.