

Vepřová játra na kořenové zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 250 g
- Cibule 3 ks
- Kořenová zelenina 150 g
- Sůl 1 ks
- Pepř celý 1 ks
- Bílé víno 4 lžíce
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z cibule, kořenové zeleniny a oleje připravíme základ. Do připraveného základu dáme omytá játra, které z obou stran osmahneme, přidáme víno, hrnek vody a dusíme doměkka, podlíváme vodou. Když už jsou játra měkká, tak je vyndáme a omáčku dochutíme solí a pepřem, pokud nám hustota omáčky stačí, tak nezahušťujeme, pokud ne, tak zahustíme např. zaprášením.