

Játra na cibulce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vepřové nebo telecí játra 400 g
- Sádlo nebo olej 80 g
- Cibule 150 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Sladkokyselé okurky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Játra omyjeme a nakrájíme na kostičky. Opeříme je a vložíme do dobře rozehřátého sádla nebo oleje. Rychle po všech stranách opékáme. Opečené dáme na okraj pánve, na zbylé sádlo přidáme polovinu nadrobno nakrájené cibule a necháme jen zezlátnout. Pak s játry promícháme. Dáme na nahřáté talíře, doplníme druhou polovinou syrové nakrájené cibule a okurkami a povrch jater osolíme.