Vepřová játra s chilli omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 700 g
- Pepř mletý 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Kečup - chilli 1 lžíce
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra omyjeme, odblaníme a nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Po obvodu plátky na několika místech nařízneme. Potom játra lehce naklepeme a opepříme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Česnek oloupeme a prolisujeme.
V hlubší pánvi rozehřejeme olej a plátky jater na něm z každé strany asi 3-4 minuty opékáme. Vyjmeme z pánve a udržujeme teplé. Do oleje přidáme máslo a zpěníme na něm cibuli. Přidáme česnek, chilli kečup, sůl, promícháme a podusíme asi 2 minuty. Přidáme 4 lžíce vody, zamícháme a omáčku ještě asi 3 minuty povaříme. Bylinky opereme, vytřepeme a nasekáme.
Hotová játra urovnáme na talíře, osolíme a přelijeme omáčkou. Jako přílohu podáváme rýži.