

# Orientální vepřová játra

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1106 kalorií , 0 g cukrů , 50 g tuků , 120 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/orientalni-veprova-jatra>

## Příprava

Umytú bravčovou pečeň osušime, pokrájame na kocky a opražíme na oleji. Okoreníme bielym korením, pridáme na kolieska pokrájané pórky, štipľavú papriku a pokrájanú šunku. Na silnom ohni opražíme do mäkka. Nakoniec pridáme sterilizované šalotky, osolíme a premiešame. Poávame s dusenou ryžou.

### Tip k receptu

Podľa chuti môžeme pečeň počas prípravy pokvapkať worcesterovou omáčkou a ochutiť kari korením. Taktiež môžeme použiť jahňaciu pečeň.

## Ingredience

- 500 g vepřových jater
- 4 lžíce olivového oleje
- troška pepře bílého
- 4 mladé pórky
- 1 lžička mleté papriky
- 150 g šunky
- 100 g sterilované šalotky
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod