

Srnčí játra



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1597 kalorií , **0 g** cukrů , **45 g** tuků , **130 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-jatra>

Příprava

Pečeň opláchneme, odblaníme a ponoríme na 60 minut do mlieka. Potom ju vyberieme, opláchneme, pokrájame na plátky, prešpikujeme slaninou a potrieme cesnakom. Dáme ju dusiť na do ružova opraženú cibulku. Mäkkú pečeň vyberieme, šťavu zahustíme troškou múky, podľa chuti pridáme víno, posolíme a necháme zovrieť. Pečeň vložíme naspäť do omáčky a ihneď podávame.

Tip k receptu

Ako prílohu podávame ryžu, zemiaky alebo chlieb. Rovnako môžeme pripraviť pečeň zajačiu, danielu alebo z čiernej zveri.



Ingrediencie

- 80 g slaniny
- 2-3 stroužky cesneku
- 1 väčší cibule
- 60 g vepřoveho sádla
- 1-2 lžice hladké mouky
- 50 ml červeného vína
- sůl a pepř podle chuti
- 200 ml mléka
- 600 g srnčích jater

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod