

# Vepřová játra se šunkovou rýží



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

**1584** kalorií , **0 g** cukrů , **54 g** tuků , **84 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-jatra-se-sunkovou-ryzi>

## Příprava

Játra nakrájíme na menší kousky a anglickou slaninu na nudličky. Na lžici oleje orestujeme játra s anglickou slaninou, poté podlijeme vodou a dusíme do změknutí jater. Přidáme koření a šťávu zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve studené vodě. Provaříme, odstavíme a dochutíme solí. Šunku nakrájíme na malé kousky a společně s hráškem ji prohřejeme na lžičce oleje a směs vmícháme do uvařené rýže.

## Ingredience

- 300 g vepřových jater
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 50 g anglické slaniny
- 1 lžička Mexického koření
- špetka soli
- 3 lžičky hladké mouky
- 200 g vařené rýže
- 50 g šunky od kosti
- 3 lžíce sterilovaného hrášku
- 1 lžička slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

