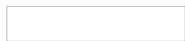


# Biftek s játry



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1123** kalorií , **6 g** cukrů , **60 g** tuků , **139 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/biftek-s-jatry>

## Příprava

Z masa nakrájíme silnější plátky a ze strany je nařízneme. Drůbeží játra podusíme, naplníme jimi otvor v bifteku, pak celé maso osolíme, opepříme, potřeme olejem a zabalíme do plátku šunky. Spíchneleme párátkem nebo kovovou jehlou a dáme do chladu odležet. Na pánvi rozežřejeme olej, opečeme bifteky po obou stranách asi 3-4 minuty. Po upečení zakápneme kečupem a červeným vínem. Ozdobíme plátky rajčete.

## Ingredience

- 500 g hovězí svíčkové
- 100 g drůbežích jater
- 100 g šunky
- 0,5 dcl červeného vína
- 2 malá rajčata
- 2 lžíce kečupu
- 2 lžíce olivového oleje
- pepř
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod