Gruzínská játra

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: **4**

1122 kalorií , **0 g** cukrů , **66 g** tuků , **108 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: https://srecepty.cz/gruzinska-jatra

Příprava

Vepřová játra očistíme, odblaníme a nakrájíme na proužky. Na rozpáleném oleji prudce opečeme. Přidáme slaninu nakrájenou na kostičky, na drobno pokrájenou cibuli, řapíkatý celer a chviličku osmahneme. Okořeníme pepřem, kořením Argentina, vmícháme pokrájenou jarní cibulku a stáhneme z plotny. Zapékací misku vymažeme tukem a vložíme játrovou směs. Ve čtvrtlitru smetany rozmícháme vejce a sůl, zalijeme játra a zapečeme v troubě na 180 stupňů 20 - 30 minut.

Tip k receptu

Podáváme s různě upravenými brambory a zeleninou.

Ingredience

- 1/2 kg vepřových jater
- 1 cibule
- 1 řapíkatý celer
- 50 g slaniny
- 1 jarní cibulka
- 2 lžíce oleje
- pepř
- koření Argentina
- 1/4 l sladké smetany
- 1 vejce
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Hlavní chod