Játra na rožni na zurišský způsob

Obtížnost:

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

1098 kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **117 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/jatra-na-rozni-na-zurissky-zpusob

Příprava

Pečeň (játra) pokrájame na malé tenké plátky. Na podobné plátky pokrájame aj slaninu a očistenú cibuľu. Pečeň posypeme sladkou paprikou, opekame na rozohriatom oleji z oboch strán asi po 3 minuty, vyberieme a odložime. Slaninu opražíme, cibuľu zapeníme na slanine do sklovita, pridáme šampiňóny a neolúpane rozpolené rajčiaky. Chvíľku dusíme a odtiahneme z ohňa. Potom na ražeň napichujeme opražené kúsky slaniny, pečeňe, cibule, rajčiakov a šampiňóny. Položíme na misu, polejeme kečupom a posypeme zelenou petržlenovou vňaťou.

Tip k receptu

Podávame s varenou ryžou.

Ingredience

- 500 g vepřových jater
- 150 g slaniny nakrájené na hrubši plátky
- 2 cibule
- 50 ml olivového oleje
- 2 lžičky mleté sladké papriky
- 4 hlavičky žampionů
- 2 rajčata
- 4 lžíce rajčatového protlaku
- 2 lžíce petrželové natě
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod