

Játra na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

497 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/jatra-na-vine>

Příprava

Cibuli nakrájenou na proužky zpěníme na sádle, přidáme na proužky, cca 2cm silné, nakrájenou játru, kterou jsme předtím naklepali. Vše orestujeme a mírně podléváme vínem. Játru jen pepřem lehce okořeníme. Na talíři mírně osolíme podle chuti. Dobrou chuť.

Tip k receptu

Zdobíme rajčátky a okurkou. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- 250 g jater
- 1 větší cibule
- pepř
- sůl
- sádlo
- 0,2 dcl suchého červeného vína

Kategorie

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

