Vepřová játra na slanině

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

1379 kalorií , **0 g** cukrů , **37 g** tuků , **124 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-jatra-na-slanine

Příprava

Odblaněná a na proužky pokrájená játra protáhneme proužky slaniny, opepříme a poprášíme hladkou moukou. Na pánvi rozpálíme sádlo, játra na něm po každé straně asi 3 minuty opékáme a přendáme je na teplou misku. Zbylou šťávu zaprášíme moukou, zasmahneme, přilijeme vývar, osolíme, povaříme a přelijeme přes játra.

Ingredience

- 600 g vepřových jater
- 50 g slaniny
- 2-3 špetky soli
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce sádla
- troška pepře
- 10 lžic masového vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod