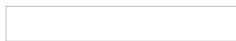


Beskydská játra



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **3**

1769 kalorií , **1 g** cukrů , **128 g** tuků , **130 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/beskydska-jatra>

Příprava

Na kousky nakrájená játra osmahneme na oleji. Cibuli a slaninu pokrajíme. Obojí můžeme předem osmahnout. Orestovaná játra s cibulí a slaninou vložíme do pečící mísy s trochou oleje. Okořeníme, přidáme rajčatový protlak, promícháme a nahoru rozklepneme vejce. Necháme zapéct. Podáváme ještě teplé s čerstvým chlebem.

Ingredience

- 3 lžíce oleje
- 500 g jater (vepřových nebo kuřecích)
- 3 cibule
- 100 g anglické slaniny
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka grilovacího koření
- 1 konzerva rajčatového protlaku
- 4 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod