

Orientální krutí pečeň

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 6h 0min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 6h 10min , Porce: 3

746 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 98 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/orientalni-kruti-pecene>

Příprava

Morčaciu pečeň umyjeme, necháme odkvapkať a pokrájame na menšie kúsky. Cibulu pokrájame nadrobno, pridáme roztlčený cesnak, koreniny mimo soli, citrónovú šťavu a zmiešame. Zmes dobre premiešame s pečeňou a necháme odležať aspoň 6 hodín na chladnom mieste. Potom na panvici rozohrejeme Ramu a pečeň prudko opražíme. Pred dokončením vmiešame nadrobno pokrájanú citrónovú dužinu a hotové osolíme.

Tip k receptu

Pečeň podávame s ryžou a zeleninovým šalátom.

Ingredience

- 500 g krutích jater
- 1 větší cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 1 lžička mletého zázvoru
- troška mleté pálivé papriky
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby
- 1 citrón
- 2 lžíce Ramy

Kategorie

Indická, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod