

Srnčí játra



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 h 0 min , Čas vaření: 20 min
Celkový čas: 1 h 20 min , Porce: 4

1597 kalorií , 0 g cukrů , 45 g tuků , 130 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-jatra>

Příprava

Pečeň opláchneme, odblaníme a ponoríme na 60 minut do mlieka. Potom ju vyberieme, opláchneme, pokrájame na plátky, prešpikujeme slaninou a potrieme cesnakom. Dáme ju dusiť na do ružova opraženú cibulku. Mäkkú pečeň vyberieme, šťavu zahustíme troškou múky, podľa chuti pridáme víno, posolíme a necháme zovrieť. Pečeň vložíme naspäť do omáčky a ihneď podávame.



Tip k receptu

Ako prílohu podávame ryžu, zemiaky alebo chlieb. Rovnako môžeme pripraviť pečeň zajačiu, danielu alebo z čiernej zveri.



Ingrediencie

- ✓ 80 g slaniny
- ✓ 2-3 stroužky cesneku
- ✓ 1 väčší cibule
- ✓ 60 g vepřoveho sádla
- ✓ 1-2 lžice hladké mouky
- ✓ 50 ml červeného vína
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 600 g srnčích jater

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod