

Teleci játra dušená se slaninkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

584 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-jatra-dusena-se-slaninkou>

Příprava

Z umytej tel'acej pečene stiahneme blanu a pečej, prešpikujeme slaninou. Na masle, masti, alebo vyškvarenej slanine speníme nadrobno pokrájanú cibul'u, na ňu vložíme pečej, opražíme ju a dusíme, kým nezmäkne. Mäkkú pečej vyberieme, šťavu poprášime múkou, opražíme, podlejeme a povaríme. Šťavu posolíme a ochutíme mletým korením a rascou. Pečej pokrájame na plátky a v šťave necháme zovrieť. Ak do šťavy pridávame smotanu, rozšľaháme do nej za lyžicu múky, prilejeme do šťavy a ešte chvíľku povaríme.

Tip k receptu

Rovnako môžeme dusiť aj hovädziu a srnčiu pečej. Tie však treba dusiť dlhšie. Prikoreníme ich aj štipkou d'umbiera. Srnčiu pečej zalejeme červeným vínom. Ako prílohu podávame knedlík, cestovinu alebo varenú ryžu.



Ingredience

- 600 g telecích jater
- 50 g uzené slaniny
- sůl, pepř a drcený kmín podle chuti
- 1 velká cibule
- 50 g sádla nebo másla
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 250 ml sladké smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod