

# Teleci játra dušená se slaninkou



Obtížnosť:

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 teľacej pečene stiahneme blanu a pečeň, prešpikujeme slaninou. Na masle, masti, alebo vyškvarenej slanine speníme nadrobno pokrájanú cibuľu, na řu vložíme pečeň, oprážíme ju a dusíme, kým nezmäkne. Mäkkú pečeň vyberieme, šťavu poprášime múkou, oprážíme, podlejeme a povaříme. Šťavu posolíme a ochutíme mletým korením a rascou. Pečeň 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 povaříme.

### Tip k receptu

Rovnako môžeme dusiť aj hovädziu a srnčiu pečeň. Tie však treba dusiť dlhšie. Prikoreníme ich aj štipkou ďumbiera. Srnčiu pečeň 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 náročnejší, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

