

Telecí játra s jablky a sýrem



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

810 kalorií , 0 g cukrů , 53 g tuků , 59 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/teleci-jatra-s-jablky-a-syrem>

Příprava

Olúpané jablka zbavíme jaderníka a nakrájame na hrubšie kolieska. V polovičnej dávke masla jablka na panvici zľahka popražíme a posypeme ich červenou paprikou. Potom ich uložíme do zapekacej misky. Plátky pečene posypeme múkou a v druhej polovičke masla rychlo z oboch strán oparáime. Posolíme, pečeň položíme na kolieska jablák a prikryjeme plátkom syra. Sprudka zapečieme v horucej rúre aby sa syr roztiokol.



Tip k receptu

Podávame s opekanými hriankami. Namiesto jablák môžeme použiť uvarený zeler.

Ingredience

- ✓ 300 g telecích jater
- ✓ 2 větší jablka
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 4 plátky tvrdého syru
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod