

Napsal uživatel Veronika
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:24

Suroviny

750 g vepřových jater

1 cibule

vepřové sádlo

150 g žampionů

20 ml smetany

sůl, pepř

Postup

Játra nakrájíme na nudličky. Žampiony oloupeme a nakrájíme na plátky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a dáme na sádlo zpěnit. Pak na ni přidáme játra a žampiony, podusíme a zalijeme smetanou. Hotová játra osolíme a opeříme.

Podáváme s rýží.