

## Játra na slanině

---

asi půl kg vepřových nebo drůbežích jater  
asi 150 g dobré slaniny  
2 polévkové lžíce sádla  
1 nakrájená cibulka  
pepř, sůl  
asi 1 dl bílého vína  
provensálské koření

Játra pečlivě očistíme a nakrájíme na kousky. Slaninu vypečeme, přidáme sádlo a orestujeme cibulku. Vložíme játra, opečeme ze všech stran a zalijeme vínem. Když se alkohol odpaří, zalijeme horkou vodou a necháme asi 15-20 minut dusit. Dochutíme solí a kořením. Pokud chceme, můžeme játra vyjmout a omáčku zahustit závrtekem a nechat provařit. Podáváme s dušenou rýží.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---