Vepřová játra na bílém víně

https://varimesmarcelou.cz/vnitrnosti/veprova-jatra-na-bilem-vine.html

Vepřová játra připravuji asi dvakrát do roka. O to víc mi chutnají. Příprava není časově náročná a podávané s domácími těstovinami jsou výborným tipem na rodinnou večeři.

Na přípravu 2-3 porcí vepřových jater budeme potřebovat

- 350 g vepřových jater
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky na obalení
- 2 středně velké cibule nakrájené na měsíčky
- 1 stroužek česneku, neoloupaného a rozmáčknutého hranou dlaně
- 1 polévkovou lžíci řepkového oleje
- 50 g sušené šunky nebo anglické slaniny nakrájené na malé kostičky
- 2 čajové lžičky – vrchem – rajského protlaku
- 1 dl suchého bílého vína
- Kousek chilli papričky (kdo nechce, může vynechat)
- Sůl
- Pepř
- Špetka oregána

Postup přípravy vepřových jater na bílém víně

Játra důkladně očistíme a namočíme je na půl hodiny do studné vody. Za tuto dobu můžeme vodu několikrát vyměnit.

Játra vyjmeme z vody a osušíme je papírovou utěrkou. Nakrájíme je na tenké nudličky a obalíme v hladké mouce.

Do horké pánve nalijeme řepkový olej a přidáme kostičky sušené šunky nebo anglické slaniny a necháme smažit společně s rozmáčknutým česnekem přibližně 5 minut. Mně to moc nešlo, tak jsem si vzala na pomoc rukojeť nože a česnek snadno rozmáčkla.

Po pěti minutách česnek odebereme a dáme stranou. Svoji úlohu už splnil.

K opraženým kostičkám šunky přidáme nakrájenou cibuli na měsíčky, chilli papričku na kostičky a společně restujeme 2 minuty. Nyní osmaženou cibuli i kostičky šunky vyndáme z pánve na talíř.

Do prázdné pánve vložíme nudličky jater obalené v mouce a opečeme je ze všech stran. Trvá to asi 5 minut.

Nyní k osmaženým játrům přidáme zasmažit na minutku i dvě čajové lžičky rajského protlaku.

Poté játra podlijeme 1 dl suchého bílého vína. Promícháme, pánev přiklopíme a na opravdu mírném ohni dusíme půl hodiny.

Bílé víno výrazně povznese chuť restovaných jater.

Obsah pánve několikrát promícháme. Je-li odpar tekutiny větší, použijeme na podlití vývar nebo vodu. Ale opatrně, játra nesmí „plavat“.

Po půl hodině ochutnáme, zda jsou nudličky jater měkké. Pokud ne, přidáme ještě pár minut dušení navíc.

Nyní sejmeme poklici z pánve, přidáme zasmažené kostičky šunku a cibulku, a odkryté společně dusíme ještě 10-15 minut. Zdroj tepla vypneme.

Játra osolíme, opepříme a jako poslední do pánve přidáme špetku oregána. Ještě ochutnáme, zda je chuť hotových jater dle našich představ.

Nejlepší přílohou jsou pro mne domácí těstoviny.

Játra na víně můžete podávat s těstovinami, rýží, hranolky nebo s pečivem. Záleží jen na vás, jaké příloze dáte přednost.

Já jsem játra podávala s domácími těstovinami pappardelle. Pappardelle jsou ty nejširší nudle.