

# Berlínská játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Játra 700 g
- Jablka 2 ks
- Jarní cibulka 2 svazek
- Hladká mouka 3 lžíce
- Máslo 60 g
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Z jablek odstraníme jádřince a společně s cibulkou nakrájíme na kolečka. Na pánvi rozežřejeme polovinu másla, jablka a cibulku na něm osmahneme a uložíme v teple. Očištěná játra podélně rozkrojíme a zaprášíme moukou. Rozežřejeme zbytek másla a játra na něm osmažíme 3 - 5 minut z každé strany (ne zprudka). Hotová játra osolíme, opepříme, dáme na talíř, poklademe na ně jablka a cibulku. Podáváme s bramborovou kaší, ale čerstvé pečivo klidně stačí.