

Ražniči z hovězích jater

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

400 g	hovězí játra
100 g	slanina
1 ks	velká cibule
	olej na smažení
	sůl
	pepř mletý
	zelný salát



Postup přípravy

Játra omyjeme a osušíme. Spolu se slaninou nakrájíme na kousky (játra na větší, slaninu na menší). Cibuli oloupeme a nakrájíme na dílky. Vše střídavě napichujeme na špejle, které jsme předtím namočili do vody (aby se nepřipalovaly). Ražniči osmažíme v oleji ze všech stran - raději pomalu a delší dobu, aby byla játra hotová a měkká. Na závěr osolíme a opepříme a naservírujeme na listy zeleného salátu. Podáváme s čerstvým chlebem.