



Výdatné jedlo, ktoré zvládne pripraviť aj chlap, ktorý vôbec nevarí

.

//

.

### Suroviny:

2 ks jaternice biela, červená

bravčová masť

5 až 6 ks zemiaky

soľ, kyslé uhorky

### Postup:

Umyjeme si jaternice aj zemiaky. Zemiaky vydrhneme kefkou, aby boli pekné čisté, to čo sa nám nepáči vykrojíme, inak ich necháme v šupke.

Vymastíme plech masťou, položíme jaternice a okolo dáme zemiaky nakrájané na osminky, na ľubovlné tvary. Jaternice popicháme.

Dáme piecť do rúry na 30 minút a 200 stupňov, pečieme pokiaľ nechytia peknú farbu. Upečené je aj keď je cítiť príjemná vôňa.

Môžeme podávať s uhorkami, kyslou kapustou a inými dobrotami, záleží na vás.



### ODPORÚČAME:

[Klasické bryndzové halušky](#)

[Kurací paprikáš s haluškami](#)

[Krémová parížska torta, Paris cake](#)

[Dusené bravčové plátky na šampiňónoch](#)

[Bublanina bez vajec recept](#)

tags: pecene jaternice so zemiakmi

.

//

.