

Drůbeží játra s bazalkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játra 1 balení
- Cibule 1 ks
- Tuk 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Bazalka 1 ks
- Petrželka 1 ks
- Smetana 1 kelímek
- Sůl 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme pokrájená jatýrka, restujeme, přidáme pepř. Když jsou jatýrka měkká, přidáme sůl a zalijeme smetanou, zahustíme záklechtkou a přidáme nasekanou bazalku a petrželku. Jenom necháme chvíli přejít varem, aby bazalka pustila vůni a chuť. Podáváme s rýží.