

Játrová směs na špagety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- drůbeží játra 500 g
- pórek 1 ks
- rajčatový protlak 1 plechovka
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěná játra nakrájíme na kousky a orestujeme na rozpáleném oleji. Okořeníme, přidáme nadrobno pokrájený pórek, rozmačkaný česnek (asi 3 stroužky) a ještě chvíli společně posmažíme, pořádky mícháme. Až jsou játra měkká a propečená, přisypeme propláchnuté fazole a protlak. Zamícháme, podlijeme vodou a asi 5 minut necháme pomalu provařit. Podle chuti dosolíme.

Podáváme s těstovinami, nejlépe celozrnnými. Na talíři posypeme nastrouhaným sýrem.

Poznámka:

dle chuti sůl, pepř a oregáno