

Játrový guláš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- drůbeží játra 500 g
- cibule 2 ks
- česnek 5 stroužek
- voda 4 dl
- sojová omáčka 3 lžíce
- kečup 6 lžíce
- kari 1 lžička
- mletá sladká paprika 1 lžička
- solamyl 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Osmahneme na rozpáleném oleji, přidáme játra a prudce opečeme. Pak zasypeme paprikou a kari, rozmícháme a podlijeme vodou. Dusíme doměkka. V trošce vody rozmícháme solamyl, vlijeme k játrům, přidáme majoránku a kečup, promícháme a krátce povaříme. Nakonec podle chuti osolíme a dále už nevaříme. Podáváme s rýží.

Poznámka:

dle chuti sůl a majoránka