

Nastavovaná játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 6

- špek nebo anglická slanina 100 g
- cibule 1 ks
- drůbeží játra 500 g
- nožičky hubených párků 2 sklenice
- sladkokyselá okurka 4 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- sójová omáčka 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a rozeškvaříme na pánvičce, přidáme drobně nakrájenou cibuli, necháme ji zružovět, pak přimícháme na nudličky pokrájená játra a vše opečeme. Potom vložíme na kousky nakrájený párek, okurky a lehce posolíme, opepříme a přidáme sójovou omáčku, podlijeme mírně vodou a krátce podusíme. Mouku rozmícháme v trošce vody a vlijeme ji do šťávy. Rozmícháme a asi 10 min ještě povaříme.

