

Játrová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- drůbeží játra 300 g
- cibule 100 g
- olej 3 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- voda 700 g
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Do Closed lid dejte na čtvrtky cibuli. Sekejte 10 sekund / R5, zalijte olejem a 5 minut / 100°C / 1 poduste. Poté vložte 200g jatýrek, pepř, hladkou mouku a mixujte 10 sekund / R 8. Zapněte 20 minut / 100°C / R1 a duste. Po deseti minutách tam přes otvor ve víku dejte zbylá, lehce pokrájená jatýrka. Nechte provařovat. Po dokončení této fáze osolte, vložte nadrobený bujón, vegetu (ochutnáváme), dle chuti ještě pepř a provařte ještě 5 minut / 100°C / R1. A je hotovo.