# Vepřová játra na cibulce

## Kategorie: Maso

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 4

- anglická slanina 50 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- vepřová játra 750 g
- masový bujón 1 kostka
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- sádlo 2 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Játra umyjeme, očistíme, odblaníme a nakrájíme.

V kastrolu rozpustíme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme 2 lžíce sádla a nadrobno pokrájenou cibuli a společně s drceným kmínem opečeme dozlatova.

Vložíme játra a za občasného míchání je orestujeme.

Opepříme, přidáme tymián a prolisovaný česnek.

Podlijeme vývarem z masoxu a zvolna dusíme, až jsou játra měkká.

Dle chuti osolíme a zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v trošce vody.

Povaříme ještě čtvrt hodiny. Nakonec v omáčce rozmícháme máslo – omáčku krásně zjemní.
Podáváme s dušenou rýží.