

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.