

Játra po S'Čchuansku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Játra nakrájejte na tenké plátky (o velikosti sousta), obalte je ve škrobové moučce a prudce za stálého míchání opečte na oleji. Máčené houby pokrájejte na kousky, česnek na plátky, cibuli nadrobno a přidejte k opečeným játrům. Osmahněte a promíchejte, přidejte cukr, zázvor, papriku, sójovou omáčku, vývar, víno, glutasol a krátce povařte. Nakonec přidejte sterilované nebo vařené fazolové lusky pokrájené na 3cm kousky. Prohřejte, promíchejte a stáhněte z ohně. Opečená játra mají zůstat křehká, proto je nutná rychlá příprava.

Poznámka:

Místo fazolek můžete použít tykev, špenát, zelí, pórek, kedlubnu nebo celer. Případně bambusové výhonky nakrájené na 2cm nudličky (syrovou zeleninu opečte spolu s cibulkou). Místo cibule můžete dát 3 jarní cibulky i s natí.