

Játrová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- játra kuřecí 250 g
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- šlehačka 1 ks
- mouka hladká 4 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dvou lžících oleje zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku. Játra mezitím utřeme, rozmixujeme nebo pomeleme. Až začne cibulka zlátnout, přidáme k ní játra a krátce je osmahneme. Zalijeme asi 1 litrem vody, ve které jsme kvedlačkou rozmíchali hladkou mouku. Přivedeme k varu a vaříme asi 10 minut.

Nakonec osolíme a přidáme celou šlehačku. Poté už jen prohřejeme a podáváme, nejlépe s knedlíkem.