

Jatýrka po bulharsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vepřová játra 400 g
- sádlo 2 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- trocha kečup 1 ks
- sterilovaná kapie nebo syrová červená paprika 2 ks
- trocha majoránka, tymián, karí, pepř a sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 3

Postup:

Vepřová játra očistíme a nakrájíme na nudličky. Opečeme je na sádle, přidáme na proužky nakrájenou cibuli, posekaný česnek a orestujeme.

Přisypeme nakrájené kapie, pepř, karí, majoránku a tymián a vše dohromady chvíli smažíme. Před koncem přidáme kečup, podlijeme troškou vody a chvíli podusíme. Ke konci můžeme podle chuti přisolit. Podáváme s pečivem nebo s karí rýží.