

Gruzinská játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- česnek 2 stroužek
- paprika 2 ks
- podravka 1 ks
- sýr 1 ks
- cibule 1 ks
- mouka hladká 1 ks
- chilli 1 ks
- maso vepřové-játra 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Guam

Počet porcí: 3

Postup:

Cibulku zpěníme na oleji a zprudka na ní opečeme játra nakrájená na kostičky. Opečená játra zaprášíme hladkou moukou. Rajčata a papriky pokrájíme na nudličky. Nasypeme je k opečeným játrům. Přidáme česnek a podravku, osolíme a opeříme. Krátce podusíme, aby rajčata a papriky změkly. Okořeníme chilli, podlijeme vodou a trochu zahustíme. Játra na talíři posypeme strouhaným sýrem.