

Nastavovaná játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- slanina anglická 100 g
- cibule 1 ks
- játra drůbeží 500 g
- nožičky párky 2 ks
- okurky sterilované 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- dle chuti omáčka sojová 1 ks
- mouka hladká 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky a rozeškvaříme na pánvičce, přidáme drobně nakrájenou cibuli, necháme ji zružovět, pak přimícháme na nudličky pokrájená játra a vše opečeme.

Potom vložíme na kousky nakrájený párek, okurky a lehce osolíme, opepříme, zastříkneme sójovou omáčkou. Podlijeme mírně vodou a krátce podusíme.

Mouku rozmícháme v trošce vody a vlijeme ji do šťávy. Rozmícháme a asi 10 minut ještě provaříme, dle potřeby dochutíme. Podáváme nejlépe s vařenou rýží.