

Čertovská jatýrka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Játro 1 ks
- Smetana 1 ks
- Cibule 2 ks
- Paprika - sladká 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Drobně nakrájenou cibulku zpěníme na oleji. Až zesklovatí přisypeme sladkou papriku se špetkou pálivé (nebo i chilli koření), chvíli osmahneme, aby paprika trošičku ztmavla.

Poté přidáme na kousky nakrájené játra a dusíme, jak jsme zvyklí. Až jsou jatýrka měkká přilejeme smetanu a popřípadě zahustíme.

Dosolíme a můžeme podávat jak rýží, tak brambory či hranolky.