

Houbová játra

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová játra 300 g
- Žampiony 200 g
- Olej 1 ks
- Sojová omáčka 1 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Drcený kmín 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Játra nakrájíme na slabé plátky a vhodíme je do vroucí vody, ihned vyndáme a necháme okapat. Pak je obalíme v solamylu a opečeme do křupava v oleji. Závěrem osolíme, opepříme a dáme do misky. Ve výpeku pak opečeme na plátky nakrájené žampiony a a česnek, které ochutíme kmínem a sojovkou. Smícháme s játry (ev. přidáme vegetu) a neseme na stůl. Jako příloha jsou výborné instantní nudle a na troše tuku orestovaná mražená zelenina Chinese Wok.