

Játrinec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová játra 750 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 ks
- Žampiony 150 g
- Smetana 2 dl
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřová játra nakrájíme na nudličky, dáme na zpěněnou cibuli, přidáme na plátky nakrájené žampiony, podusíme a zalijeme smetanou. Nakonec ochutíme solí a pepřem. Podáváme s rýží.