

Drubeží játra na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Drubeží játra 500 g
- Pórek 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Červené víno 0.75 hrnek
- Zázvor 1 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 2 lžička
- Sůl 1 ks
- Sojová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra, na tenká kolečka nakrájený pórek a na nudličky pokrájenou papriku opékáme na oleji cca 5 min.

Podlijeme vínem, přidáme zázvor a dusíme, až jsou játra měkká. Vmícháme solamyl rozmíchaný v trošce studené vody. Podle potřeby podlijeme vodou a dusíme, až omáčka zhoustne.

Nakonec osolíme a dochutíme sojovou omáčkou.