

Drůbeží játra rychlá a dobrá

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 500 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Pepř mletý 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Voda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme omytá a okapaná játra a opečeme. Zalijeme horkou vodou, přidáme pepř a kmín a dusíme. Pozor - solíme, až když jsou játra měkká. Pak také přidáme mouku rozkvedlanou v trošce vody a dovaříme.

Dávám vody i mouky více, protože ta omáčka je moc dobrá.

Jako příloha se hodí rýže, těstoviny, brambory i knedlíky.