

Drůbeží játrka se smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 500 g
- Cibule 1 ks
- Gulášové koření 1 lžíce
- Majoránka 1 špetka
- Masox 1 kostka
- Olej 1 ks
- Mouka 2 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme cibulku, přidáme játra nakrájená na menší kousky, 1 lžici gulášového koření. Podleujeme vodou, dáme masox a 10 minut dusíme. Smícháme 2 lžíce zakysané smetany se 2 lžícemi mouky a přidáme do podušených jater. Chvilí povaříme a ochutíme majoránkou.