

Játra - super

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 500 g
- Cibule 500 g
- Rostlinný olej 1 dl
- Česnek 3 ks
- Paprika 2 lžička
- Sůl 1 lžička
- Voda 3 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra opereme, odstraníme blány a nakrájíme na větší plátky (drůbeží necháme tak jak je koupíme), cibuli nakrájíme na hrubo jak hranolky. Všechny česnek nasekáme na drobno. Do pánve dáme rozpálit olej. Do rozpáleného oleje dáme orestovat osušené játrové plátky a prudce osmahneme. Asi po 5 min. játra vyjmeme.

Na zbylý výpek na pánvi nasypeme cibuli, česnek a zalijeme teplou vodou. Dusíme do měkka.

Podušenou zeleninu osolíme a zahustíme paprikou. Do zahuštěné zeleniny vrátíme orestovaná játra. Necháme důkladně prohřát.

Podáváme s čerstvým chlebem a okurkou. Je možné podávat i s hranolky.