

Játra na divoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Játra 500 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Koření - Divočina 1 lžice
- Brusinky 1 lžice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Játra na cibulce podusíme obvyklým způsobem, zahustíme a přidáme koření „Divočina“ (na 1/2kg jater minimálně 1 lžici).

Jako přílohu - rýže, brambory, hranolky a hlavně brusinky!