

Játra pana starosty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí játra 2 balení
- Cibule 3 ks
- Kečup - jemný 2 sklenice
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Oregáno 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na rozpáleném oleji prudce orestujeme játra, k nim přidáme na půlkolečka nakrájenou cibuli a počkáme až zesklivatí, dle potřeby přilijeme olej, aby se nám cibulka nepřipalovala. Játra zalejeme kečupem, osolíme, opepříme, přisypeme vegetu a oregáno. Vše za občasného míchání chvíli podusíme.
Podáváme s hranolky.