

Játra s celerem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 500 g
- Celer 1 ks
- **Nálev**
- Sojová omáčka 3 lžíce
- Maggi 2 lžíce
- Worcestrová omáčka 1 lžíce
- Solamyl (bramborový škrob) 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra se nakrájí na nudličky a dají se alespoň na 20 minut do nálevu. Játra zprudka osmažíme, pak přidáme nastrouhaný celer, který zakapeme ještě trochou sojové omáčky a podusíme do měkka. Podáváme s hranolkama