

Játrová omáčka - snadno a rychle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží játra 400 g
- Olej 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vepřový vývar 500 ml
- Sůl a pepř 1 ks
- Máslo 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěná játra dáme orestovat na drobně pokrájenou a osmaženou cibulku, jemně osolíme a opepříme a přilijeme vývar. Vaříme cca 10-15 minut. Mezitím si připravíme jíšku - rozpustíme máslo s olejem, které zaprášíme moukou a necháme zpěnit a zružovět. Pak za stálého míchání přidáme do omáčky, kterou tak zahustíme. Ještě krátce povaříme, dochutíme solí, pepřem a podáváme. Podáváme s rýží nebo knedlíkem.