

Jatýrka v leču

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Játro 400 g
- Paprika 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Škrobová moučka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmažíme na půlkolečka nakrájenou cibuli, přidáme na proužky nakrájená játra, opečeme, přidáme papriky na proužky, opepříme a osmahneme, podlijeme trochou vody. Dusíme asi pět minut pod pokličkou. Pak přidáme nakrájená rajčata a dusíme asi deset minut. Zahustíme škrobovou moučkou, rozmíchanou v trošce vody, provaříme a osolíme.