

Maminčin "pajšl"

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 500 g
- Smetana 1 kelímek
- Hladká mouka 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vnitřnosti dobře omyjeme a zasyrova rozkrájíme s výjimkou jazyka. Na másle osmažíme cibulku, přidáme vnitřnosti, celý rozkrájený citrón (případně také kousek kůry) a dusíme do měkka. Jazyk mezitím uvaříme, schladíme studenou vodou, stáhneme a nakrájíme. Přidáme do udušené směsi, kterou zahustíme smetanou rozkvedlanou s moukou. Povaříme, osolíme, případně ještě dokyselíme.