

Omáčka z vepřových jater

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 500 g
- Paprika - sladká 1 ks
- Vařená vejce 4 ks
- Nakládané okurky 3 ks
- Cibule 2 ks
- Instantní jíška 3 lžička
- Sůl 3 lžička
- Olej 10 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme nadrobno, poté ji osmahneme na oleji s trochou sladké papriky a solí. Po chvilce smažení přidáme játra, která též smažíme asi tak 4-5 min, poté je zalijeme horkou vodou. Játra vaříme do doby, než změknou, přidáváme vodu. Pokud jsou játra měkká, zahustíme vodu jíškou. Poté přidáme nadrobno nakrájená uvařená vejce a okurky. Dochutíme solí a sladkou paprikou. Já k tomu na zvýraznění chuti přidávám kostku bujonu. Podáváme s rýží, těstovinami, či pečivem.