

# Játrová omáčka na slanině

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- hovězí vývar nebo vývar z bujonu 1 l
- anglická slanina vcelku 200 g
- vepřová játra 500 g
- velká cibule 1 ks
- podle chuti celý kmín 1 ks
- pepř nebo pepřové koření 1 ks
- sůl 1 ks
- podle potřeby hladká mouka 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Nadrobno nakrájenou slaninu dáme rozpálit na pánvi. Přidáme nadrobno nasekanou cibulku, kmín a osmahneme. K tomu přidáme na kostičky nakrájená játra, které zlehka osmahneme, poté podlijeme částí vývaru a opepríme. Přikryté pak dusíme doměkka.

Když játra změkly, tak dolijeme zbytkem vývaru, po chvíli vaření, játra vyndáme. Polovinu rozmixujeme a přidáme do přecezené omáčky. Tady můžeme přidat buď Podravku nebo osolíme. Začneme vařit, přimícháme mouku s vodou na zahuštění. Mícháme na malém ohni asi tak 10 minut.

Jako poslední vložíme zbytek jater a necháme v omáčce chvíli prohřát.

Játrovou omáčku podáváme s rýží.