

Játrová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- voda 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- sůl 1 ks
- kmín 1 ks
- mouka hladká 1 ks
- slanina 30 g
- majoránka 1 ks
- sádlo 1 ks
- játra 200 g
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na kostičky nakrájenou slaninu rozškvaříme a osmahneme na ni nadrobno nakrájenou cibuli. Vmícháme naškrábaná nebo umletá játra a za stálého míchání je opečeme. Mírně podlijeme a podusíme. Ze sádla a mouky připravíme zlatavou jíšku, rozředíme ji vývarem nebo vodou, přilijeme k podušeným játrům a vaříme asi 20 minut. Nakonec omáčku osolíme a okořeníme. Podáváme s rýží nebo těstovinami.