

Játrová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- slanina 1 plátek
- játra 1 plátek
- cibule malá 1 ks
- sádlo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- česnek 1 stroužek
- kmín 1 špetka
- pepř 1 špetka
- majoránka 1 špetka
- vývar 2 hrnek
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Slaninu nakrájíme na kostičky, rozškvaříme, osmahneme na ní cibuli a přidáme umletá nebo naškrábaná játra. Podlijeme částí vývaru a podusíme. Ze sádla a mouky připravíme jíšku, zředíme ji zbylým vývarem, přidáme k játrům, posypeme kmínem a dobře povaříme. Do hotové omáčky přidáme pepř, sůl, prolisovaný česnek a rozemletou majoránku. Chceme-li mít omáčku jemnější, pasírujeme ji sítím. Podáváme jako hotový pokrm s těstovinami, vařenými bramborami nebo s houskovým knedlíkem.