

Játrová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 2

- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Kuřecí játra 500 g
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 0.5 lžička
- Voda 2 dl
- Tmavá jíška 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli nasekáme nadrobno a osmažíme ji na rozpáleném oleji. Játra omyjeme, podle potřeby nakrájíme na menší kousky a přidáme k cibuli. Okmínujeme podle chuti.

Když jsou játra ze všech stran opečená, přidáme vodu a dusíme. Na závěr omáčku zahustíme tmavou jíškou, podle chuti osolíme a opepříme. Podáváme s rýží nebo s vařenými bramborami a zeleninou.