

Játra pana starosty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- vepřová játra 600 g
- olej 50 g
- cibule 100 g
- kečup 40 g
- feferonky 2 ks
- pepř sůl kari 1 ks
- ušlehaná smetana 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra pokrájíme na nudličky a opečeme na oleji, opepříme a přidáme nakrájenou cibuli- orestujeme.

Přidáme kari, kečup, podlijeme vodou, vložíme nasekané feferonky a dusíme doměkka. Ke konci osolíme. Na talíři ozdobíme smetanou.