

Játrová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- játra kuřecí 500 g
- cibule velká 1 ks
- olej 20 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mouka hladká 2 lžíce
- šlehačka 1 ks
- citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí játra umeleme na masovém strojku, nakrájenou cibuli osmažíme na oleji. Až cibule zesklaví, přidáme umletá játra.

Opeříme, osolíme a stále mícháme tak dlouho, až játra zhrudkovatí a trochu zesvětlají (přibližně pět minut). Pak k játrům opatrně vlijeme asi litr horké vody.

Krátce povaříme a zahustíme šlehačkou, ve které jsme rozmíchali dvě lžíce hladké mouky.

Popřípadě dosolíme a vylepšíme šťávou z citronu.