

Kuřecí játra se žampiony v omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí játra 400 g
- cibule 1 ks
- žampiony 100 g
- šlehačka 100 ml
- mletý pepř a divoké koření 1 špetka
- jíška hotová bílá 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si nakrájíme cibuli nadrobno a žampiony na plátky. Na rozpáleném oleji osmažíme cibulku a přidáme játra. Krátce orestujeme, vsypeme nakrájené žampiony a podlijeme. Okořeníme, zalijeme šlehačkou a dusíme doměkka. Na závěr osolíme, přisypeme jíšku a krátce povaříme.