Dušené slezinky - omáčka

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová játra 2 ks
- Cibule 2 ks
- Hrubá mouka 1 hrst
- Masox 1 kostka
- Sádlo 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Tekuté koření Vitana 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájenou cibuli osmažíme do sklovata na sádle a přidáme na plátky nebo nudličky očištěné slezinky s pepřem, které krátce orestujeme. Posléze zalijeme teplou vodou (množství je dáno množstvím slezinek a požadovaným množstvím omáčky). Přidáme Masox a vaříme asi 20-25 minut. Pak zatrousíme moukou. Kdo si není jistý, může mouku zředit na kašičku a tou zahušťovat do potřebné hustoty.
Nakonec dochutíme solí a pepřem. Můžeme dochutit tekutým kořením Vitana.
Podáváme s knedlíkem, rýží, brambory, rohlíkem i chlebem.
Někdo dává i drcený kmín. Jiný dává smetanu. Slezinky se také dají dát do prejtu, pajšlu a také se přidávají do speciálních gulášů.

Je to velice dobré a zvláště levné jídlo, se kterým se zapraví jídlo pro dost strávníků.