

Játra pana starosty

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g cibule

2 feferonky

40 g kečupu

50 g oleje

120 g ušlehané smetany

600 g vepřových jater

100 ml vody

4 feferonka

kari

pepř

sůl

Postup

Očištěná játra nakrájíme na nudličky, opečeme na horkém oleji, opepříme, vložíme nakrájenou cibuli a za stálého míchání orestujeme. Přidáme trochu kari koření, kečup, podlijeme vodou, vložíme nasekané feferonky a dusíme doměkka.

Ke konci osolíme. Na talíři ozdobíme játra proužkem ušlehané smetany, na kterou položíme dlouhou feferonku.

Příloha: rýže, krokety, hranolky