

Játra na víně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Hovězí játra dusíme na víně s trochou vody doměkka. Pak je opepříme a nakrájíme na nudličky.

Na oleji zpěníme drobně nakrájenou cibuli a česnek, zalijeme vodou a podusíme. Přidáme trochu pálivé papriky, špetku skořice, sušenou mátu a játra. Vše zalijeme vývarem, posypeme strouhankou a ještě chvíli dusíme.

Zdobíme plátky citrónu.

Přílohy:

rýže, brambory