

Játrová čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Cuketu nakrájíme na malé kostičky. Játra očistíme, nakrájíme na kousky a promícháme s cuketou. Přidáme vejce, hořčici, sůl, polévkové koření, sójovou omáčku, koření na čínu a rostlinný olej. Cibuli nakrájíme na tenčí proužky, očištěnou papriku nakrájíme na proužky a promícháme se směsí. Zalijeme vývarem a znovu dobře promícháme. Necháme odležet.

Šťávu slijeme a použijeme ji na podlévání směsi. V hlubší pánvi rozpálíme olej. Směs na něm za stálého míchání opečeme na mírném ohni po dobu asi 15-20 minut. Podléváme šťávou. Zdobíme nasekanou pažitkou a petrželkou.

Přílohy:

rýže