

Drůbeží játra na cibulce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Játra očistíme, propláchneme, osušíme, pokrájíme na větší kousky, zalijeme trochou mléka a promícháme.

Cibuli očistíme a pokrájíme na půlkolečka. Slaninu nakrájíme na kostičky.

Rozpálíme si pánev. Na ni přidáme slaninu a restujeme ji, dokud se nezačne mírně škvařit. Pak přidáme cibuli.

Tu restujeme, dokud nezesklovatí. Pak přidáme sádlo a játra.

Maso necháme zatáhnout a opepříme jej. Restujeme doměkka. Hotová játra osolíme a vytáhneme. Pokud chceme mít omáčku, přidáme do výpeku trochu mouky nebo solamylu.

Játra s omáčkou podáváme s rýží nebo knedlíkem.

Poznámka

Jednoduchý recept na játra na cibulce. Já vynechávám omáčku a tuto směs pak podávám s čerstvým chlebem nebo topinkami. Naložení do mléka můžete vynechat, ale játra jsou pak měkčí a šťavnatější.