

# Kuřecí játra se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

## Suroviny

pepře  
30 dkg kuřecích jater  
olej  
kmín  
1 cibule  
2 lžice hladké mouky  
případně sladká paprika  
sůl  
1 kelímek zakysané smetany  
5-6 větších žampionů

## Postup

Nakrájenou cibulku zpěníme na oleji, přidáme pokrájené žampiony, osolíme, okořeníme, zalijeme trochou vody a uvaříme. V jiném kastrolku opět zpěníme trochu cibulky, přidáme pokrájená játra, obděláme je, zalijeme trochou vody a podusíme. Když jsou žampiony měkké, přidáme je k játrům a dochutíme. Nakonec zahustíme zakysanou smetanou s trochou hladké mouky. Podáváme s bramborem, noky nebo rýží.