

Játrová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 g jater

0,5 cibule

20 g másla

0,6 l vody

mrkev

petržel

lžíce mouky

sůl

pepř

Postup

Játra nakrájíme na kousky a nesolené je dusíme na cibulce. Podlijeme trochou vody, přidáme kořenovou zeleninou nakrájenou na kousky a dusíme doměkka.

Pak játra i zeleninu protřeme sítem. Z másla a mouky připravíme jíšku, kterou zředíme vodou, přidáme prolisovaná játra a za občasného promíchání vaříme asi 30 minut.