

Játra po s`čchuansku

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g jater

škrobová moučka

5 lžic oleje

1 hrstka máčených sušených hub šii-také

1 stroužek česneku

3 mladé cibulky i s natí (nebo 1 cibule)

1 lžička cukru

1 hrst zelených fazolek

0,5 lžičky zázvoru

pálivá paprika

2 lžíce sójové omáčky

1 dl vývaru

2 lžíce desertního vína

1 lžička glutasolu

Postup

Játra nakrájíme na tenké plátky o velikosti sousta. Obalíme je ve škrobové moučce a prudce za stálého míchání opečeme na oleji. Pokrájíme máčené houby na kousky, česnek na plátky, mladé cibulky na dvoucentimetrové kousky a přidáme k opečeným játrům. Osmahneme, promícháme, přidáme cukr, zázvor, pálivou papriku, sójovou omáčku, vývar, víno, glutasol a krátce povaříme. Nakonec přidáme sterilované nebo vařené fazolové lusky pokrájené na třicet centimetrové kousky. Prohřejeme, promícháme a stáhneme z ohně. Opečená játra mají zůstat křehká, proto je nutná rychlá příprava. Místo fazolek je možno použít zeleninovou tykev, špenát, zeli, pórek, kedlubnu nebo celer, případně bambusové výhonky nakrájené na nudličky o délce 2 cm. (Sýrovou zeleninu opečeme spolu s cibulkou)