

Játra v sýrové omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velká cibule

100 g anglické slaniny

1 velká mrkev

olej nebo sádlo

sůl

pepř

kari

100 g taveného sýra (např. Lipno s Nivou - má výraznější chuť)

Ingredience::

600 g drůbežích jater

Postup

Postup přípravy: Játra nakrájíme na kousky, mrkev na nudličky, cibuli a slaninu na kostičky. Na lžíci oleje nebo sádla dáme opražit cibuli a slaninu. Přidáme játra a mrkev. Osmahneme, podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Ochutíme solí, pepřem a kari kořením. Pokud je šťáva vydušená, přilejeme trochu vody, abychom měli dostatek omáčky. Přidáme tavený sýr a necháme jej rozpustit.

Podáváme s těstovinami nebo rýží.