



Hovězí játra na cibulce

Ingredience

hovězí játra: **400 g**
cibule: **1 ks**
sádlo: **1 KL**
hladká mouka: **1 PL**
hovězí vývar: **150 ml**
pažitka: **1 PL**
kopr: **1 PL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Hovězí játra zbavíme blan, omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Na sádle osmažíme na proužky nakrájenou cibuli, přidáme játra, krátce orestujeme, zaprášíme moukou, promícháme a zalijeme horkým vývarem. Dusíme doměkka asi 20 - 25 minut (podle velikosti kousků), podle potřeby přidáme vývar, ale...

Hovězí játra na cibulce - recept

Hovězí játra zbavíme blan, omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Na sádle osmažíme na proužky nakrájenou cibuli, přidáme játra, krátce orestujeme, zaprášíme moukou, promícháme a **zalijeme horkým vývarem**. Dusíme doměkka asi **20 - 25 minut** (podle velikosti kousků), podle potřeby přidáme vývar, ale jen tolik, aby se játra nepřipalovala. Podle chuti osolíme, opepríme.

Hovězí játra na cibulce na talíři můžeme posypat pažitkou a čerstvým koprem. Podáváme s čerstvým chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí