

# Chalupářská játra



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1115** kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **115 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chaluparska-jatra>

## Příprava

Do kastrolku dáme olej, máslo a cibuli. Když cibule zesklivatí přidáme na kostky nakrájená játra a ze všech stran orestujeme. Poté játra vyjmeme a do výpeku dáme hladkou mouku, uděláme jíšku, zalijeme masoxovým vývarem a povaříme. Dochutíme solí, pepřem, worcestrem. Podáváme s bramborem nebo rýží.

## Ingredience

- 600 g jater
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce másla
- 2 cibule
- 1 lžička kmínu
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 kostka masoxu
- pár kapek Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

