

Dušená játra se slaninou a žampiony



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1623 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-jatra-se-slaninou-a-zampiony>

Příprava

Cibuli nasekáme najemno, játra nakrájíme na nudličky. Očistíme žampiony, nakrájíme na plátky. Anglickou slaninu si připravíme na kostičky. Cibuli zpěníme na oleji, přidáme slaninu a vyškváříme. Vložíme maso, orestujeme. Přidáme žampiony, opeříme, okořeníme paprikou, kmínem, zakápneme troškou worcesterské omáčky, podlijeme troškou vody a dusíme doměkka. Těsně před koncem dosolíme a zahustíme troškou mouky.

Ingredience

- ✓ 600 g játry
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 150 g anglické slaniny
- ✓ 150 g žampionů
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky mletého pepře
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce oleje
- ✓ troška drceného kmínu
- ✓ 1-2 lžičky worcesterské (Worcesterové) omáčky

Kategorie

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

