

# Hovězí játra na paprice



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1061** kalorií , **0 g** cukrů , **55 g** tuků , **101 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-jatra-na-paprice>

## Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a osmažíme na oleji do zesklovatění. Vmícháme na kostičky nakrájená játra a necháme chvíli dusit pod poklicí ve vlastní šťávě. Poté přidáme papriku, na jemno nastrohaný česnek a hořčici. Podlijeme a dusíme. Jakmile játra změknou, zahustíme směs moukou rozmíchanou v trošce studené vody a necháme projít varem. V husté omáčce necháme rozpustit bujón, vlijeme smetanu a provaříme. Podle potřeby dochutíme solí.



### Tip k receptu

Podáváme s knedlíkem.

## Ingredience

- ✓ 500 g hovězích jater
- ✓ 2-3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžičky mleté papriky
- ✓ 4 lžičky polohrubé mouky
- ✓ 200 g smetany 30%
- ✓ 1 lžička plnotučné hořčice
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu

## Kategorie

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

