

Hovězí játra na smetaně s okurkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

668 kalorií , 0 g cukrů , 39 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-jatra-na-smetane-s-okurkou>

Příprava

Nakrájená játra krátce orestujeme na rozpáleném oleji. Poté zakryjeme poklicí a chvíli dusíme ve vlastní šťávě. Přidáme bobkový list, nové koření a za občasného podlévání vydusíme do měkka. K takto připravené směsi přidáme na kostičky nakrájené okurky a podle potřeby zahustíme moukou rozmíchanou v troše studené vody. Hustou omáčku necháme projít varem, vložíme bujón a necháme jej rozpustit. Nakonec do omáčky vlijeme šlehačku a opět provaříme.



Tip k receptu

Podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- ✓ 300 g hovězích jater
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ 2 lžičky polohrubé mouky
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 2 sterilované okurky

Kategorie

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

