

# Játra na kari



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**703** kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **96 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

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

## Příprava

Játra nakrájíme na kostičky. Cibuli nasekáme najemno a dáme orestovat do zlatova.

Vložíme játra a smažíme do změknutí.

Přidáme koření, posolíme, mírně podlijeme vodou nebo bujónem a dusíme doměkka.

Zhruba 5 minut před koncem vložíme k masu ještě na měsíčky nakrájenou 1 cibuli. Na závěr zaprášíme hladkou moukou nebo zahustíme jíškou.

## Ingredience

- ✓ 500 g jater
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 cibule
- ✓ 1 lžička kari koření
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ špetka soli
- ✓ 1/2 lžičky mletého pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Chudý student, Hlavní chod