

# Játra na rajčatech a paprikách



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**325** kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **47 g** bílkovin

**Autor:** Peta S

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jatra-na-rajcatech-a-paprikach>

## Příprava

Na rozehřátém oleji osmažíme nakrájenou cibulku dozlatova, přidáme omytá játra, posypeme oreganem a zprudka restujeme. Když jsou už játra lehce opečená, přidáme rajčata a papriku nakrájené na kousky a kari pastu a necháme směs péct, dokud nebude paprika lehce změkklá, ale ne měkká!

### Tip k receptu

Kari pasta udělá z jater úplně jiný pokrm, než jaký by kdo čekal.

## Ingredience

- 250 g kuřecích jater
- 1 paprika
- 3 rajčata
- 1 cibule
- 2 lžíce červené kari pasty
- 1 lžíce oregana

## Kategorie

Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

