

Játra na šalvěji



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

1398 kalorií , **0 g** cukrů , **93 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Hloušková

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

Příprava

Na rozehřátém oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme na kousky nakrájená játra a za stálého míchání opečeme. Posypeme šalvějí, podlijeme vodou a dusíme 10 až 15 minut. Když jsou játra měkká, osolíme je, opepříme a vmícháme máslo. Podáváme s rýží. Můžeme použít i sušenou šalvěj.

Ingredience

- ✓ 600 g játry
- ✓ 3 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 2 cibule
- ✓ 500 ml masového vývaru
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce šalvěje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Hlavní chod

