

Krůtí játra s uzeným masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

1085 kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-jatra-s-uzenym-masem>

Příprava

Játra a anglickou slaninu nakrájíme na nudličky a uzené maso na menší kousky. Oloupanou a na drobno nakrájenou cibuli usmažíme na oleji do sklovita, přidáme anglickou a ještě chvíli restujeme. Poté přidáme nakrájená játra, zamícháme a přiklopíme poklicí. Na tuku a mírném plameni dusíme do měkka, posypeme paprikou, zamícháme a ihned podlijeme vodou. Vše zahustíme hotovou jíškou, krátce povaříme a přidáme uzené maso. Prohřejeme, odstavíme a dochutíme solí.

Ingredience

- ✓ 250 g krůtích jater
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ 100 g vařeného uzeného kolena
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ troška instantní tmavé jíšky
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

