

# Krůtí játra ve smetaně



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

529 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-jatra-ve-smetane>

## Příprava

Omytá játra nakrájíme na větší nudličky. Na rozehřátém oleji játra asi 5 minut restujeme, poté přidáme sójovou a worcestrovou omáčku, mexické koření a zamícháme. Ve smetaně rozmícháme škrob, vlijeme ji k játrům, krátce povaříme a odstavíme. Odstavenou omáčku dochutíme solí.

## Ingredience

- ✓ 250 g krůtích jater
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžička Mexického koření
- ✓ 1 lžička sójové omáčky
- ✓ 1 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ 500 ml 10% smetany
- ✓ 3 lžičky kukuřičného škrobu

## Kategorie

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

