

Omáčka játrová



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

721 kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/omacka-jatrova>

Příprava

Oloupanou a nakrájenou cibuli usmažíme na oleji do lehkého zružovění. Přidáme mletá játra a na mírném plameni mícháme tak dlouho, dokud se játra nezačnou drobit. Přidáme mletý pepř, vodu a dusíme pod pokličkou asi 15 minut. V troše smetany rozmícháme mouku a omáčku zahustíme. Poté jí provaříme, přidáme sójovou omáčku, bujón a přilijeme zbytek smetany. Necháme přejít varem a odstavíme. Játrovou omáčku podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- 300 g mletých hovězích jater
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 střední cibule
- 1/4 lžičky mletého pepře
- 250 ml vody
- 500 ml smetany na vaření 10%
- 1 lžička sojové omáčky
- 1 kostka hovězího bujónu
- sůl dle potřeby
- 1 - 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Rodina, Omáčka

