

Drůbeží játra na cibulce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Játra omyjeme, nakrájíme na větší kousky, krátce povaříme a slijeme. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na oleji do růžova, přidáme prosátou mouku, mírně osmahneme, zalijeme vývarem, nebo vodou, rozšleháme, přidáme kmín, pepř, rajčatový protlak a vaříme alespoň 10 minut. Do hotové šťávy pak vložíme játra a dodusíme doměkka. Před ukončením dušení dle potřeby dochutíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Kuřecí játra** - 480 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 28 g
- **Hladká mouka** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

