Hovězí játra po anglicku

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Játra opereme ve vodě, očistíme je a zbavíme blan. Nakrájíme je na plátky, naklepeme je a nařízneme na okraji. Mírně je opepříme a posypeme moukou. Játra zprudka opečeme na oleji, vyndáme z pánve a přendáme do kastrolu. Na oleji, ze kterého jsme vyndali játra, opečeme na malé kousky nakrájenou slaninu, přidáme cibuli, opečeme dorůžova, přidáme rajský protlak a zalijeme teplou vodou. Povaříme a nalijeme na játra a dusíme. Nakonec na dochucení přidáme sůl.

Ingredience

- **Cibule volná** - 76 g
- **Jedlá sůl** - 16 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 320 g
- **Hovězí játra** - 520 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.8 g
- **Olej slunečnicový** - 28 g
- **Hladká mouka** - 12 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE