

Rychlý oběd

Játrová omáčka

Suroviny:

300g vepřových jater,

1 velká cibule,

50g špeku.

2.pol.lžíce hladké mouky,

0.5l vody,

sůl, pepř .

Postup:

Játra nakrájíme na slabé plátky, ty podélně překrojíme, a pak krájíme na malinkaté nudličky, cibuli též nakrájíme na drobno. Slaninu nakrájíme na plátky, ty pak překrájíme na malinkaté kostičky,

Na vyšší pánvi rozpustíme slaninu, //pomalu do zlatova//, přidáme cibuli, společně mícháme též do zlatova, přidáme játra která orestujeme společně, přidáme mouku kterou také orestujeme do zlatova, zalijeme vodou .a neustále mícháme, než se začne vařit, na mírném ohni vaříme-30.minut,.ke konci osolíme a opepříme, je-li hustá přilijeme 1dc vody a opět povaříme. Podáváme s dušenou rýží, brambory.
DOBROU CHUT.