

Játra z divočáka s hráškem



Ingredience:

600 g jater, 80 g slaniny, 40 g oleje nebo sádla, 1 masox, 1 cibule, 100 g sterilovaného hrášku, hladká mouka, sterilovaná feferonka nebo kapie, tymián, majoránka, pepř, mletý kmín, sůl

Příprava:

Na oleji nebo sádle necháme zesklivatět na drobné kostičky pokrájenou slaninu, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, orestujeme a vložíme na kostičky nebo nudličky pokrájená játra. Pečlivě promícháme, přidáme trochu mletého kmínu, pokrájený masox, trochu vývaru a pod pokličkou dusíme. Můžeme přidat i gulášové koření. Ve studeném vývaru rozmícháme trochu hladké mouky a přidáme do dušených jater. Když jsou játra téměř měkká, přisypeme sterilovaný hrášek a stále pečlivě mícháme. Dochutíme špetkou tymiánu, majoránkou, pepřem a solíme až při dokončení přípravy. Můžeme přidat také pokrájenou feferonku nebo kapii.