

# 13503 - VEPŘOVÁ JÁTRA DUŠENÁ NA CIBULCE

10 porcí

1 porce včetně omáčky

A: 164 g z toho 64 g jater

B: 196 g z toho 96 g jater

Na silnější nudle nebo plátky nakrájená játra dušená v hustší, hnědé omáčce, typické vůně a chuti po játrech a použitých surovinách a přísadách. Játra jsou přiměřeně měkká.

## Výrobní postup:

Játra odžilkujeme, opláchneme a nakrájíme na silnější nudle nebo plátky.

Na polovině tuku osmahneme dorůžova jemně nakrájenou cibuli, do osmažené cibule přidáme játra a za stálého míchání osmahneme. Potom přidáme mletý pepř a drcený kmín, zastříkujeme trochou vody a játra dusíme pod poklicí za občasného promíchání doměkka.

Měkká játra vyjmeme, šťávu zahustíme světlou zasmažkou připravenou ze zbylé poloviny dávky tuku a z prosáté mouky, rozředíme vodou, rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 20 minut.

Provařenou omáčku procedíme na játra, znovu velmi krátce podusíme a nakonec osolíme a krátce převaříme.

## Vhodné přílohy:

- ◆ různě upravené brambory,
- ◆ různě upravená rýže,
- ◆ různě upravené těstoviny,
- ◆ chléb, pečivo.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
vepřová játra	1 000	950	1 500	1 425
tuk	120	120	120	120
cibule	250	212,5	250	212,5
pepř mletý	1	1	1,5	1,5
kmín	1	1	1,5	1,5
voda pitná	1 000	1 000	1 000	1 000
mouka hladká	80	80	80	80
sůl	30	30	40	40
hmotnost potravin		2 394,5		2 880,5
ztráty celkem		754,5		920,5
hmotnost hotového výrobku		1 640		1 960
energetická hodnota v kilojoulech		1 059		1 314