

Polévka z vepřových jater

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

302 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-z-veprovych-jater>

Příprava

V hrnci rozpustíme tuk, játra omyjeme, nakrájíme na menší kousky a dáme orestovat na rozpálený tuk a necháme dusit. Když jsou játra napůl udušená, posypeme je hladkou moukou, lehce osmažíme, přilijeme vývar, opepříme a vaříme doměkka. Když jsou játra měkká, polévku přecedíme, játra umeleme a vrátíme zpět do polévky. Přidáme žloutky, rozmícháme je v polévce a krátce povaříme.

Ingredience

- 150 g vepřových jater
- 50 g tuku
- 30 g hladké mouky
- 1,5 l vývaru z kostí
- 2 žloutky
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Polévka