**Játra na cibulce/nebo jiný druh masa - telecí, kuřecí, hovězí**

**Ingredience:**

* 500 g kuřecích jater
* 250 g krájených žampionů
* 1/2 kg cibule
* 4 - 5 stroužků česneku
* sůl
* pepř
* 1/2 čajové lžičky čubrice
* 2 rajčatové protlaky
* 1/2 sáčku mražené zeleniny na polévku

**Postup:**

Do pekáče vložte 2 - 3 lžíce oleje, nakrájenou cibulku a vše ostatní a přidejte 300 ml vody. Vše rozmíchejte a pečte v troubě 30 minut při 250 stupních.