Vejce Meyerber

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- Hovězí vývar základní 100 ml
- Lanýž 20 g
- Ledvinky jehněčí 100 g
- Olej olivový 30 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Vejce slepičí 4 ks
- Víno madeira 100 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jehněčí ledvinky nakrájíme na nudličky, lanýže na proužky.
2

Na pánvi rozpálíme kvalitní olej, vložíme ledvinky a orestujeme ze všech stran.
3

Proužky lanýže vložíme do rendlíku, zalijeme vývarem a vínem Madeira. Povaříme 8 minut, scedíme a necháme okapat. Vývar nevyléváme, částí vývaru podlijeme ledvinky a 10 minut podusíme, menší část vývaru si necháme na později.
4

Na pánvi, na které jsme restovali ledvinky, usmažíme vejce jako volská oka. Osolíme a opepříme.
5

Na talíře upravíme vždy dvě vejce, obložíme ledvinkami a ozdobíme proužky lanýže. Pokapeme vývarem z lanýžů.