

Pečené telecí ledvinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- máslo 125 g
- celé telecí ledvinky 600 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z ledviny odseknout (částečně) obratlové kosti, osolit, dát do pekáče, přidat máslo, mírně podlít vodou a péct v rozehřáté troubě doměkka a dozlatova. Měkké maso vyjmout , nakrájet na plátky a nechat v teple. Štávu procedit, zjemnit kouskem másla, podle potřeby přisolit a krátce provařit. Příloha - brambory a zelenina (kukuřice, karotka, hrášek), lze doplnit čerstvým listovým salátem.