

Telecí ledvinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 800 g
- cibule 1 ks
- máslo 100 g
- olej 3 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- tvrdý sýr 150 g
- špenát 300 g
- telecí ledvinky 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory nakrájet na tenké plátky, špenát spařit vroucí vodou a nechat okapat. Vymastit máslem zapékací misku a střídavě pokládat brambory-špenát-strouhaný sýr, osolit a opepřit. Zalít rozpuštěným máslem a zakrýt alobalem, péct na 170°C asi 60 minut. Ledvinky očistit a zalít vařící vodou s kapkou octa, pak scedit a opláchnout studenou vodou. Cibuli osmahnout na oleji, přidat ledvinky a orestovat. Zaprášit moukou, osolit, podlít vodou a asi 40 minut dusit doměkka. Podávat s gratinovanými bramborami.