

Ledvinková polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- rohlík 80 g
- sádlo 30 ks
- ledvinky 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oprané vepřové ledvinky nakrájíme a udusíme se zeleninou na sádle. Zvlášť udusíme na másle na kostky nakrájené housky- Po chvíli zalijeme housky polévkou z kostí neb osolenou vodou a úplně je rozvaříme, načež je prolisujeme. Udušené ledvinky umeleme a přidáme do polévky s prolisovanou houskou. Do hotové polévky přidáme trochu pepře. Podobně můžeme připravit také polévku z telecích nebo hovězích jater, K polévce podáváme některý svítek.