

Ledvinky na ruský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ledvinky 500 g
- kysaná smetana 200 g
- slanina 100 g
- kečup 2 lžíce
- vepřový vývar 0,5 l
- česnek 4 stroužek
- sladkokyselá okurka 2 ks
- cibule 2 ks
- petržel 1 ks
- mrkev 1 ks
- bobkový list 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ledvinky odfilujeme, pokrájíme na kousky a důkladně propláchneme
2. Pokrájíme slaninu, necháme ji roztavit, přidáme pokrájenou cibuli, petržel a mrkev, vše zprudka orestujeme
3. Vložíme nakrájené ledvinky, zalijeme je 0,5 l vepřového vývaru, přidáme bobkový list a dusíme cca

30 minut, až změknu

4. Nakonec do omáčky přidáme pokrájené okurky, kečup, česnek, ztlumíme oheň a vlijeme kysanou smetanu

5. Ledvinky ochutíme pepřem a solí, zamícháme a můžeme servírovat.