

# Výborné vepřové ledvinky s rýží

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- anglická slanina 50 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- drcený kmín 1.2 lžička
- majoránka 1 lžíce
- máslo 1 plátek
- ocet 1 lžička
- sůl 1 špetka
- ledvinky 1.2 kg
- hotová jíška 1 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Ledvinky si den předem (nebo alespoň přes noc) pořádně omyjeme pod tekoucí vodou, poté je podélně rozpůlíme (z Kauflandu bývají naříznuté) a odstraníme bílé kousky vaziv a močovodů. Nakrájíme na malé kousky a dáme do ledničky do uzavíratelné misky s mlékem, aby byly celé ponořené. Někdo si druhý den ledvinky 2x až 3x ještě povaří v čisté vodě a pak teprve dusí, já to nedělám.

Druhý den opláchneme ledvinky několikrát pod tekoucí vodou a necháme na sítku okapat. Nakrájíme si na drobno cibuli a slaninu. Na studenou pánev dáme máslo, cibuli a slaninu, do té doby, až cibulka

nezhnědne. Pak přidáme ledvinky a orestujeme je. Až získají barvu, zalijeme teplou vodu, přidáme kmín, pepř, majoránku a česnek a dusíme vše pod pokličkou. Tak 45 minut, a během dušení kontrolujeme a přidáváme vodu. Až jsou ledvinky měkčí, nyní můžeme přidat sůl (před samým závěrem, aby neztvrdly) a přidáme lžičku octa a povaříme. Přidávám 2 lžičky octa, pro získání lepší chuti, ale vyzkoušejte, jak vám to bude vyhovovat - ještě přidávám i česnek a přísady, které jsem dávala na začátku a zahustím hotovou jíškou.