

Ledvinky na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- červené víno 150 ml
- mléko 600 ml
- hladká mouka 1 lžíce
- ledvinky 800 g
- petrželka 2 snítka
- tymián 3 snítka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Ledvinky naložíme přes noc do mléka.
- 2) Cibuli nakrájíme nadrobno, ledvinky na plátky (vyřízneme z nich bílé části, které nejdou pokousat).
- 3) V hluboké pánvi rozežřejeme olej a necháme na něm zesklivatět cibuli. Poté přidáme ledvinky a opeříme. Krátce orestujeme a přidáme víno, tymián a vodu a dusíme do měkka.