

Čínské nakládané ledvinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové ledvinky 3 ks
- suché bílé víno 150 ml
- sojová omáčka 2 lžíce
- ocet 1 lžička
- olej 1 lžička
- cukr 0.5 lžička
- chilli 1 špetka
- glutasol 1 špetka
- dle chuti houba jidášovo ucho 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si pečlivě očistíme ledvinky od všech blanek a žilek. Nakrájíme je na slabé proužky asi 1 cm. Takto nakrájené ledvinky si naložíme cca do 1 deci vína a necháme v lednici uležet 24 hodin. Občas je promícháme.

Druhý den ledvinky scedíme a dobře propláchneme. Nachystáme si vařící vodu a ledvinky spaříme. Jidášovo ucho nalámeme a povaříme ve vodě až nabobtná.

Nachystáme si nálev ze sojové omáčky, vína octa, oleje, cukru, chilli a glutasolu. Ledvinky smícháme s houbami a zalijeme nálevem. Podáváme s bílým pečivem.