

Hamburské ledvinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vepřové ledviny 300 g
- cibule 1 ks
- šunka 100 g
- červené víno 200 ml
- rajský protlak 1 lžíce
- sůl, pepř 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- cukr, ocet 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 2

Postup:

Ledvinky opláchneme, rozpůlíme a vyřízneme z nich vnitřní žilnatou část a blány. Nakrájíme na drobné nudličky, které důkladně propláchneme pod tekoucí vodou. Zalijeme vroucí vodou a krátce povaříme. Potom je slijeme, propláchneme a necháme odkapat.

V kastrolu orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli do zlatova. Přidáme připravené ledvinky, sůl, špetku pepře a orestujeme. Dále přidáme rajský protlak, červené víno, podlijeme vodou a dusíme doměkka.

Zahustíme moukou rozmíchanou v malém množství studené vody a provaříme. Nakonec přidáme na nudličky nakrájenou šunku a směs dochutíme solí, octem a cukrem.

Podáváme nejlépe s rýží.

