

Smažené vepřové ledvinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- ledvinky 7 ks
- mléko 500 ml
- mouka hladká 1 ks
- vejce 3 ks
- strouhanka 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ledvinky dobře propláchneme a po délce rozkrojíme. Vyřízneme všechny bílé žilky a nakrájíme je na plátky.

Máme-li čas, dáme ledvinky do misky a zalijeme na několik hodin mlékem. Pokud spěcháme, stačí propláchnout je vařící vodou, tím je zbavíme výrazného aroma.

Připravíme si do misek hladkou mouku, rozšlehaná vejce s troškou soli a strouhanku. Ledvinky důkladně osušíme, aby na nich dobře držel trojobal.

Plátky ledvin už nesolíme, jen opepříme a opatrně obalujeme. Na pánvi rozpálíme tuk (olej nebo sádlo) a smažíme z každé strany asi 3-4 minuty.

Osmažené ledvinky podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.