

Dušené ledvinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové ledvinky 500 g
- Rostlinný olej 60 g
- Cibule 1 ks
- Kmín 1 ks
- Paprika - sladká 1 lžička
- Hladká mouka 10 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ledvinky důkladně umyjeme, zbavíme tuku, nakrájíme na tenké plátky, znova důkladně propláchneme a necháme na síti okapat. Na rozehřátém oleji osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme papriku, kmín, okapané ledvinky a dusíme ve vlastní šťávě. Když se šťáva vydusí, zaprášíme moukou a ještě chvíli dusíme.

Potom ledvinky zalijeme vařící vodou a za stálého míchání důkladně povaříme. Solíme až na míse a ihned podáváme. Tímto způsobem připravujeme také hovězí nebo telecí ledvinky a telecí játra.