

Šašlik z vepřových ledvinek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové ledvinky 4 ks
- Uzená slanina 250 g
- Cibule 3 ks
- Klobása 2 ks
- Olej 1 ks
- Kečup - jemný 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepr mletý 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ledvinky dobře očistíme a nakrájíme na kostky, cibuli a klobásu nakrájíme na kolečka, slaninu také na kostky. Na jehly střídavě napichujeme kousek ledvinky, kolečko klobásy, cibule a slaninku. Na pánvi na oleji opražíme ze všech stran, podlejeme trochou horkého vývaru nebo vody a asi 10-15 minut přikryté dusíme. Potom šašliky vyjmeme, do výpeku přidáme kečup, osolíme, opepříme, pokud je třeba přilejeme vodu a necháme povařit na omáčku asi 10 minut. Vložíme šašliky a necháme je prohřát. Ničím nezahušťujeme, jen kečupem.

Podáváme s brambory nebo s chlebem.