

Okurková omáčka s ledvinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Ledvinky 500 g
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Hladká mouka 60 g
- Voda 300 ml
- Naložené kyselé okurky 100 g
- Smetana 200 ml
- Cukr 1 špetka
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme cibuli, přidáme mouku a uděláme jíšku. Rozmícháme ji s vodou a 5 minut povaříme. Přidáme nakrájenou okurku, smetanu a dochutíme.

V druhém hrnci v troše vody povaříme 15 minut nakrájené ledvinky. Scedíme a přidáme do hotové omáčky. Ještě asi 2 minuty společně povaříme. Podáváme s houskovým knedlíkem.