

Vepřové ledvinky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Ledvinky 750 g
- Cibule 2 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Hladká mouka 2 lžíce
- Voda 750 ml
- Masox 1 kostka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ledvinky namočíme přes noc do mléka, abychom se zbavili nepříjemného zápachu močoviny. Potom je důkladně propláchneme vodou a odstraníme blanky. Ledvinky nakrájíme na tenké plátky a znovu čistě vypereme pod tekoucí vodou.

Cibulku nakrájíme najemno, osmahneme na sádle a přidáme ledvinky. Necháme chvíli podusit, přidáme kmín a zaprášíme moukou. Přilijeme vodu, rozmícháme, vložíme masox a necháme dusit asi

15 minut. Nakonec vše dochutíme solí a pepřem.