

Přírodní vepřové ledvinky s chlebem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové ledvinky 600 g
- Máslo 80 g
- Cibule 80 g
- Mletý kmín 1 lžička
- Hovězí vývar na podlití 1 hrnek
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Plátky chleba k podávání 8 plátek
- Čerstvý tymián na ozdobu 2 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ledvinky rozřízněte a opatrně vyřízněte žilky a tučné části. Důkladně je omyjte a osušte. V širším, nejlépe silnostěnném hrnci rozehejte máslo a dorůžova na něm opečte cibuli. Přidejte mletý kmín a opékejte, dokud nezavoní. Přidejte pokrájené ledvinky a zprudka je orestujete - stačí asi jen 2-3 minuty, ne déle, aby ledvinky neztvrdly. Osolte je a opepřete, podlijte vývarem a 5 minut povařte. Podávejte s chlebem, posypané tymiánem.