



Vepřové ledvinky na cibulce

Ingredience

vepřové ledvinky: **400 g**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
masový vývar: **200 ml**
sladká paprika: **1 KL**
majoránka: **1 KL**
kmín: **1 KL**
hladka mouka: **1 KL**
olej
sůl
pepř
mléko

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Důkladně omyté vepřové ledvinky nakrájíme na tenké plátky, opět důkladně propláchneme a dáme okapat. Abychom je zbavily zápachu, namočíme je nejlépe přes noc do mléka. Poté znovu opláchneme a osušíme. Cibuli nakrájenou na kostičky orestujeme na oleji, přidáme koření, ledvinky, prolisovaný česnek a...

Vepřové ledvinky na cibulce - recept

Důkladně omyté vepřové ledvinky nakrájíme na tenké plátky, opět důkladně propláchneme a dáme okapat. Abychom je zbavily zápachu, namočíme je nejlépe přes noc do mléka. Poté znovu opláchneme a osušíme. Cibuli nakrájenou na kostičky orestujeme na oleji, přidáme koření, ledvinky, prolisovaný česnek a **podusíme ve vlastní šťávě** tak dlouho, až se tekutina odpaří. Zaprášíme moukou, zalijeme horkým vývarem a dusíme **asi 20 minut doměkka**. Podle chuti osolíme a opeříme .

Vepřové ledvinky na cibulce podáváme s rýží nebo knedlíkem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí