

Postřekovské ledvinky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

600 g	vepřové ledvinky
1 ks	velká cibule
1 ks	párek
150 ml	smetana
50 g	sádlo
1 lžíce	mletá sladká paprika
1/2 l	hovězí vývar
2 lžíce	hladká mouka
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Opláchnuté ledvinky odblaníme, podélně rozkrojíme, vyřízneme močovody (případně zbylý tuk) a přes noc je namočíme do mléka. Druhý den je propláchneme, nakrájíme na tenké plátky, dvakrát až třikrát je povaříme – vždy v čisté vodě. Nakonec opět dobře propláchneme studenou vodou, abychom odstranili sraženiny. Poté si v kastrolu na rozpáleném sádle lehce osmahneme najemno nakrájenou cibuli a na kolečka nakrájený párek (stačí, aby cibule jen zesklivatěla). Přidáme připravené ledvinky, orestujeme je, přidáme papriku a opět orestujeme. Vše zaprášíme moukou a zalijeme vývarem, opepříme, osolíme a podusíme minimálně 20 minut doměkka (aby se mouka dobře provařila a ledvinky změkly). Během vaření podle potřeby ledvinky podléváme vývarem a na závěr vše zjemníme smetanou. Podáváme nejlépe s chlebem nebo rýží.

Autor receptu: Vladimír Hampl, Klatovy

Foto: www.czechtourism.cz