

Dušené ledvinky na víně

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

600 g vepřových ledvinek

40 g cibule

60 g tuku (olej, sádlo)

1,5 dl červeného vína

20 g hladké mouky

2 špetky drceného kmínu

sůl

mletý pepř

hovězí vývar (i z ma-soxu)

Postup

Očištěné a odblaněné ledvinky rozřízneme příčně na poloviny a vyřežeme z nich vnitřní cévky a s nimi související plošky. Vykrájené ledvinky omyjeme řádně v tekoucí studené vodě, osušíme a pokrájíme na menší kousky (i na tenké plátky). Rychle spaříme v sítu pod vřelou vodou, opláchneme studenou a necháme okapat. Na rozehrátém tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme ledvinky, kmín a pepř a asi během 2 minut osmahneme. Potom zaprášíme moukou, znovu chvíli zasmahneme, podlijeme vývarem (vodou s masem) a vínem, osolíme a krátce povaříme (pokud dobu přípravy přeženeme, ledvinky trochu zatvrdnou, ale stále jsou dobré). Doporučená příloha: rýže, vařené brambory, houskový knedlík, chléb i pečivo, můžeme posypat sekanou pažitkou nebo zelenou petrželovou natí