

Vepřové ledvinky na cibulce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Ledvinky odblaníme, rozkrojíme, vyřízneme močovody a případný tuk. Ledvinky nakrájíme na plátky, několikrát je spaříme vařící vodou a dobře je propláchneme, abychom odstranili sraženiny. V polovině dávky oleje osmažíme jemně nakrájenou cibuli, přidáme ledvinky, drcený kmín a pepř, zastříkneme vodou a dusíme za občasného míchání a podlévání vodou téměř doměkka. Ledvinky vyjmeme, šťávu zahustíme zasmažkou připravenou ze zbylé poloviny oleje a mouky, rozředíme vodou, rozšleháme a za občasného promíchání vaříme nejméně 20 minut. Potom omáčku přecedíme na ledvinky, osolíme a znovu krátce podusíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Kmín celý** - 0.4 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.4 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 40 g
- **Vepřové ledvinky** - 720 g

