

Ledvinky s broskví a česnekem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

320 kalorií , **1 g** cukrů , **16 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/ledvinky-s-broskvi-a-cesnekem>

Příprava

Ledvinky omyjeme a rozřízneme. Ostrým nožem vykrájíme nežádoucí vnitřek a poté je nakrájíme na menší kousky. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a na oleji usmažíme do růžova. Přidáme očištěné a nakrájené ledvinky a začneme je pod pokličkou dusit. Mrkev oškrábeme, nakrájíme na menší kousky a vložíme do mixéru. Přidáme k ní půlky broskví, oloupaný česnek, hořčici a vše rozmixujeme na kaši, kterou přidáme k ledvinkám. Ledvinky udusíme do měkka, dle potřeby podléváme. Na závěr je zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně, ochutíme bujóny nebo solí. Ledvinky s broskví a česnekem podáváme s houskovým knedlíkem.



Ingredience

- 3 ledvinky
- 3 stroužky česneku
- 3 půlky broskví z kompotu
- 1 balení smetany ke šlehání
- 1 střední cibule
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 2 lžíce kremžské hořčice
- 2 zeleninové bujóny nebo sůl
- 2 lžíce hladké mouky
- 5 cm kousek mrkve

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod